100 storie di cucina scritte a mano

la cucina dei Vianello

settembre 2018

INDICE






11) Il ragù di carne dei Vianello

12) Orecchiette al forno

13) Gnocchi di patate e spinaci

14) Gli gnocchi di patate con il formaggio di fossa



15) Gli gnocchi con la zucca

16) Gli gnocchi con i funghi

17) I canederli con lo speck o i funghi

18) Gnocchi di ricotta

19) Il riso rosso con i pomodorini

20) Il risotto con le castraure

21) Il risotto con le verdure dell'orto



22) Sformato di riso con le verdure

23) I risi e bisi

24) Pasta al forno con il ragù di verdure

25) Pasticcio di carciofi

26) Lasagne verdi con il pesto alla genovese

27) Ravioli di fagioli

28) Ravioli con ripieno di ricotta

29) Straccetti di pasta fresca con ripieno di ricotta

30) I pomodori di Igles



31) Melanzane gratinate con provola affumicata
32) Pasticcio di melanzane
33) Gli cliccioidali con la 'nduja
34) Pasta del sud
35) I bigoi in salsa
36) La frittata di spaghetti
37) I maccheroni con i finferli
38) Le caserecce con le patate e la provola
39) Le penne con i peperoni cruschi
40) La zuppa di "spesati"

41) Gli spaghetti alla Nerano

42) Le penne con le melanzane e la ricotta salata

43) Il ragù di coniglio

44) Le penne con il cavolo nero e speck

45) Il lievitino

46) La puddica

47) Focaccia all'olio

48) Il pane fritto

49) Il fritto misto

50) Pastella per il baccalà fritto alla romana



51) Variazioni di mozzarella in carrozza

52) Le crocchette di patate con i funghi

53) Cipolle rosse al forno

54) Frittata di verdure

55) La nostra frittata con le patate

56) Cardi al forno gratinati

57) Gli asparagi bianchi in salsa bolzanina

58) Le uova alla pugliese

59) Insalata di pollo

60) Variazioni di insalata di pollo



61) La caponata di verdure di casa Vianello



62) Il Tonno di coniglio

63) Gli straccetti alla pizzaiola

64) Panini gourmet

65) La parmigiana "destrutturata"

66) Crostata di pasta brisée con verdura e formaggio

67) Le polpettacce

68) Le polpette di baccalà

69) Le polpette di melanzane con la salsa di pomodoro

70) Parmigiana di melanzane impanate e fritte

71) Polpette in umido

72) Lo stracotto

73) Lo stracotto con il cioccolato fondente

74) Il pollo con gli anacardi

75) Tortino di uova e funghi

76) Le bistecche con in formaggio di montagna

77) La melanzana nella mozzarella

78) I peperoni in salsa tonnata

79) Le verze con la salsiccia

80) I salta in bocca





81) Le Tortillas dei Vianella

82) Pomodorini gratinati

83) Uova di quaglia con i funghi

84) I fagioli zolfini

85) La porchetta di coniglio

86) La porchetta di coniglio, variazioni autunnali

87) Pollo con i peperoni e le cipolle

88) Sarde con ripieno

89) Le sarde in saor con scampi o gamberi

90) Ancora sulle sarde



91) Spaghetti con i caparossoli (o vongole veraci)

92) Le mazzancolle alle arance

93) Risotto con le mazzancolle

94) Seppioline in umido

95) Seppioline fritte

96) Ragù di fasolari per la pasta o per gli gnocchi

97) Salame al cioccolato bianco e pistacchi

98) I biscotti di Rocco

99) Il budino con i resti di Natale

100) Torta di ricotta

UNA BREVE INTRODUZIONE

Un anno fa abbiamo iniziato questa avventura.

Raccontare le nostre storie di cucina.

Un sito, i social network, la cucina dei Vianello ha cominciato a raccontare il suo rapporto con il cibo e con i prodotti.

Cucinare è una gioia da condividere con gli amici.

Cucinare e mangiare in compagnia è uno straordinario momento di socializzazione.

Si mangia per strada, si mangia in ristorante, si mangia a casa.

Le 100 storie che raccontiamo sono in realtà delle ricette



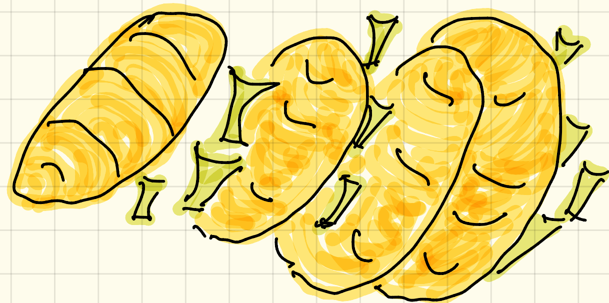
Le ricette, d'altronde, sono delle storie. Ogni ricetta rappresenta una storia di relazioni tra prodotti. Ogni ricetta è una storia di piacere che abbiamo condiviso con i nostri amici.

Queste 100 ricette sono state davvero realizzate, mangiate, migliorate via, via nel tempo.

Provate anche voi a interpretarle, realizzarle, condividerle.

Non sono "cose" per puristi dell'alta cucina. Sono la rappresentazione di una cucina popolare della quale è ricco il nostro Paese.

Tuttavia dietro ogni ricetta c'è una ricerca maniacale di prodotti, una organizzazione "da sala operatoria" della nostra cucina.



Nessun piatto è banale.

Amore, ricerca dei prodotti, fantasia.

E ora, cari amici che avrete la bontà di provare queste "ricette"

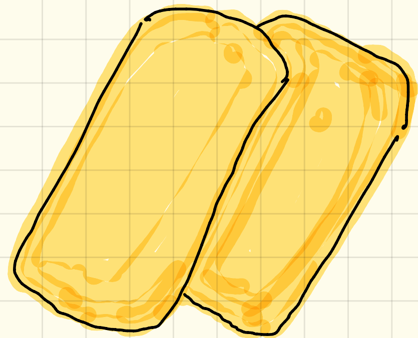
divertitevi a cucinare, a mangiare e a bere.

Se volete seguire le nostre storie, ci troverete facilmente su web.

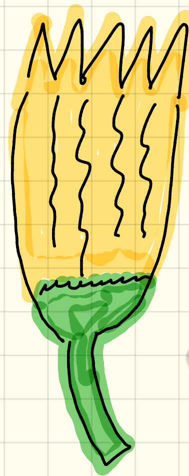
Grazie a tutti e buon pranzo!!!...

Settembre 2018

La Cucina dei Viandella



Fiori di zucca ripieni di ricotta cotti al forno





1) Pulire i fiori di zucca e togliere il pistillo

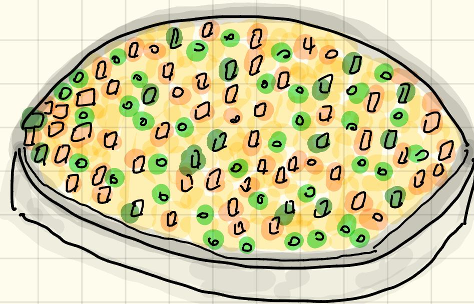
2) Amalgamare in una ciotola la ricotta, del parmigiano reggiano, un uovo

3) Farcire i fiori del composto

4) Adagiarli su una placca ricoperta di carta da forno
Ungerli con dell'olio di oliva, cospargere di pane grattugiato, salare e pepare.

5) Mettere nel forno a 180° per almeno 10 minuti.

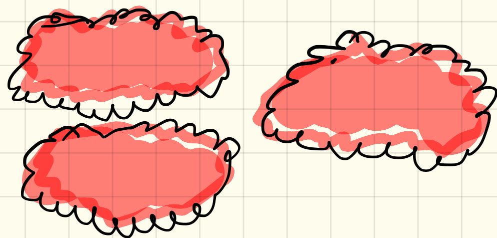
La nostra insalata russa



In ogni famiglia c'è una ricetta per fare l'insalata russa. Questa è la nostra.

1) Tagliare a piccoli quadrati omogenei della carota e della patata.
   Far cuocere a vapore. La cottura deve renderli croccanti, non stracotti.
2) Far cuocere a vapore dei piselli e dei fagiolini. Croccanti.
3) Preparare la maionese, aggiungendo della senape.
4) Mescolare le verdure, salare e pepare.
5) Aggiungere dei capperi sotto aceto e dei sotto aceti tritati finemente
6) Aggiungere un po' alla volta la maionese (+ la senape) fino a legare le verdure e i sottoaceti
7) Coprire con un leggero strato di maionese.
8) Tenerla nel frigo per almeno un giorno

Patè di pomodori secchi



Frullare nel minipimer i pomodori con aglio, origano e capperi sotto aceto

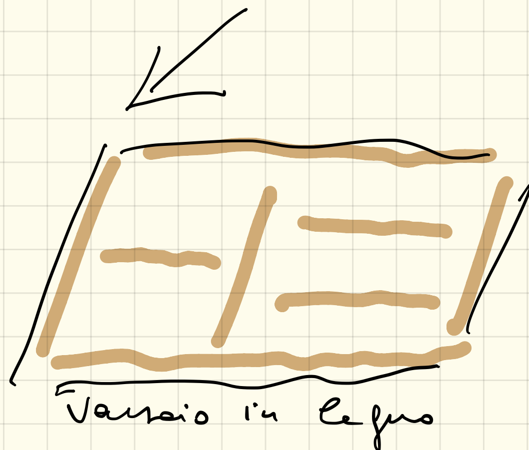
Spalmare sul pane sciapo

UNA IDEA DI ANTIPASTO

Salumi in Tavola

Coppa
Mortadella
Salame di Mantova

Parmigiano



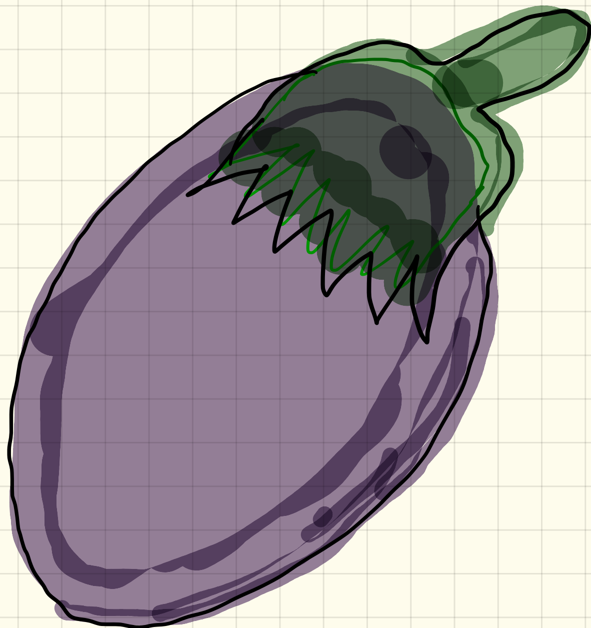
Melanzane con mentuccia o variante "scapece"

1) Tagliare a dadi e friggere le melanzane

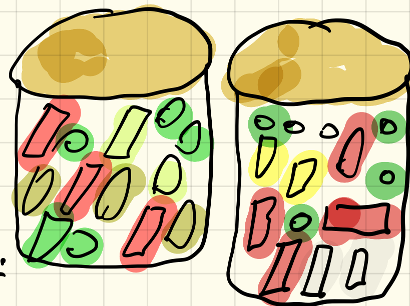
2) Salare le melanzane.
Aggiungere mentuccia, aglio schiacciato e peperoncino.

3) Aggiungere un po' di aceto (se si vuole agrodolce anche dello zucchero)

4) Abbondante olio extra vergine di oliva



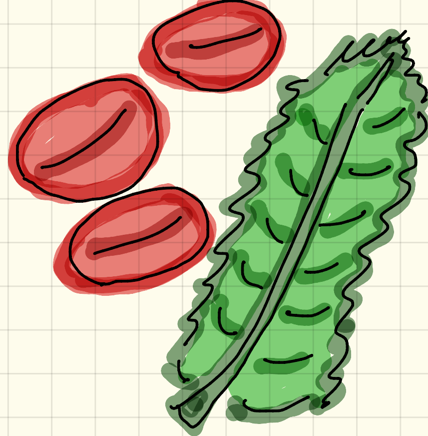
La Giardiniera in agrodolce di Patrizia



3 Kg di verdure miste già lavate e pulite (Broccolo bianco, finocchi Carote, sedano, zucchini, peperoni, fagiolini o taccole, cipollini fresche)
1 litro di vino bianco, 1 litro di aceto, 200 grammi di sale, 200 grammi di zucchero, 200 ml di olio di oliva

Portare ad ebollizione il vino, l'aceto, e l'olio con lo zucchero e il sale.
Versare le verdure, ogni 2/3 minuti in ordine di cottura (prima quelle che hanno tempi più lunghi)
Procedura di conservazione.

La bruschetta con il cavolo nero e i pomodori secchi (o con il guanciale)



1) Togliere le parti più coriacee del cavolo nero (parte centrale e alcune coste).

2) Tagliarlo a listarelle

3) Preparare un soffritto di cipolla tagliata sottile e un po' di aglio.

4) Sminuzzare i pomodori secchi, aggiungerli. Aggiungere un po' di peperoncino

5) Abbrustolire del pane sciapo (meglio quello Toscano), irrorarlo di olio extravergine di oliva.

6) Guarnire il pane con il cavolo e i pomodori.



6)

Antipasto di peperoni e di altre verdure



Questo è un ottimo accompagnamento per i salumi ma, anche per la carne lessa.

Consiglio: preparare il giorno prima.

1) Tagliare in listarelle i peperoni. Affettare grossa la cipolla, il sedano, la carota.

2) Soffriggere a fuoco lento in olio extravergine di oliva.

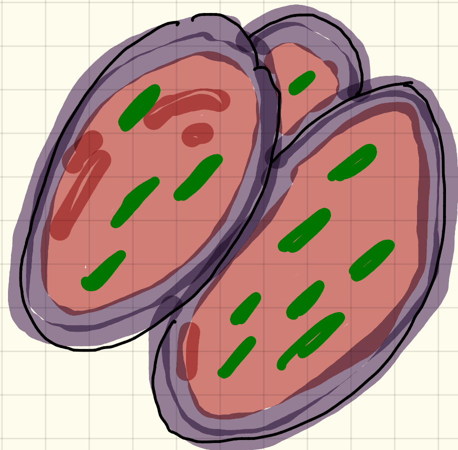
3) Aggiungere qualche pomodorino, delle olive nere, dei capperi e molto origano.

4) Mettere un coperchio e lasciare cucinare fino a che la verdura non sarà cotta. Dovrà restare croccante.

5) Aggiungere, se del caso, altro olio e origano.

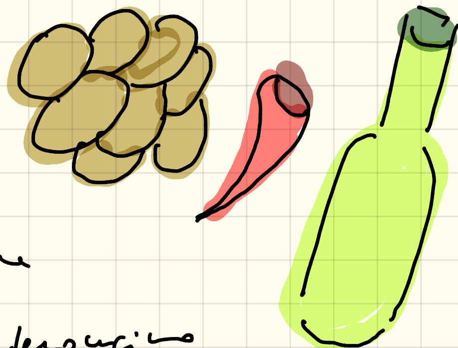
7)

Le Melanzane della Madonna



Prendere le melanzane lunghe e viola scuro.
Tagliatele a metà e lessatele in acqua bollente per 20 min.
Svuotatele della polpa.
Preparare il ripieno con la polpa, aglio, basilico, pecorino, uova sbattute e pane grattugiato.
Dopo avere riempito le bucce con il ripieno, friggere.
Su una teglia mettere le melanzane con il ripieno fritte, passata di pomodoro e basilico.
Infornare a 160°

Hummus di casa nostra



Mettere sul fondo del miscelatore olio extravergine di oliva, del peperoncino aglio a fettine sottili e semi di finocchietto.
Aggiungere i ceci umidi con un po' della loro acqua.
Salare e miscelare fino a raggiungere una crema densa.
Se serve aiutarsi con olio di oliva.
Si possono fare anche delle varianti con il bianco delle melanzane o aggiungendo dei peperoni senza pelle.

I fegatelli per i crostini di pane



La cosa migliore è mescolare fegati di pollo e fegati di coniglio.

1) Soffriggere nel burro e nell'olio carote, sedano e cipolla tagliati grossolanamente.
2) Tritare grossolanamente i fegati e aggiungerli a soffritto di verdure.
3) Sfumare con marsala secco o vino bianco.
4) Aggiungere un trito di acciughe sotto sale, capperi e aglio.
5) quando il trito si disferà, aggiustare di sale (le acciughe sono salate) e di pepe.
6) Bruscare il pane "sciapo", cospargerlo di fegatini.

Ottima anche la polenta abbrustolita

Il ragù di carne dei Vianello



Questa è la base "gioiosa" del condimento delle lasagne, delle orecchiette, degli spaghetti, degli arancini ecc.

1) Soffriggere in abbondante olio e burro un trito di cipolla, sedano, carota
2) Tritiamo (con il passacarne) carne di manzo (va bene quella un pò grassa dello spezzatino), carne di maiale. Aggiungiamo, tritate 2 o più salsicce o mortadella
3) Aggiungiamo il trito di carne alle verdure e facciamo prendere colore. A questo punto sfumiamo con un bicchiere di vino rosso.
4) Aggiungiamo del triplo concentrato di pomodoro e della passata
5) Versare abbondante brodo e far sobbollire per almeno 4 ore
6) Att. verificare il sale e l'acidità del pomodoro. Per togliere acidità aggiungere mezzo bicchiere di latte.

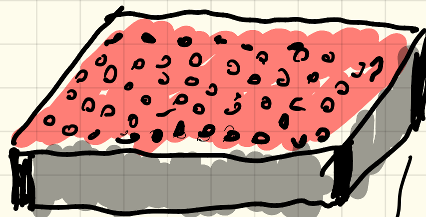
Orecchiette al forno

Fondo del sugo
- cipolla
- sedano
- carota

→ salciccia a pezzi
guanciale

→ pomodori e concentrato di pomodoro

Brodo vegetale



Polpette
macinato
+ prosciutto
+ uova
+ parmigiano

→ 4 ore cottura

orecchiette
scamorza affumicata
sugo con polpette
parmigiano
forno per gratinare

12)

Gnocchi di patate e spinaci

Sbollentare gli spinaci asciugarli e tritarli finemente

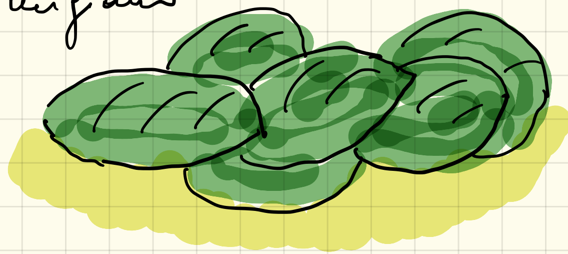
Bollire le patate con la buccia. Pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Amalgamare - impastare - gli spinaci, le patate, farina, un uovo sale, pepe e noce moscata.

Ricavare dall'impasto gli gnocchi.

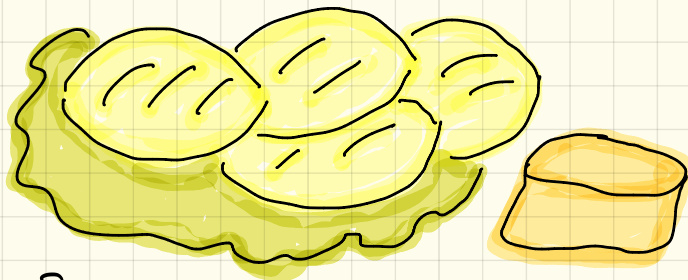
Tuffarli nell'acqua bollente fino a che non verranno a galla.

Condire con il burro e molto parmigiano reggiano.



RICORDARSI 2/3 PATATE
1/3 FARINA

Gli gnocchi di patate con il formaggio di fossa



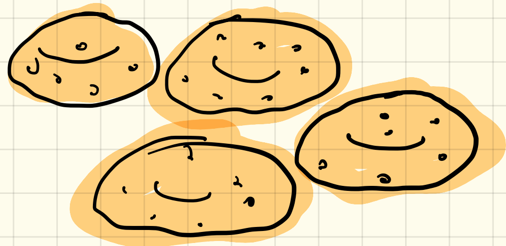
Bollire le patate con la buccia. Pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Amalgamare – impastare – le patate, farina (proporzione 2/3 patate 1/3 farina) sale, pepe e noce moscata.

Ricavare dall'impasto gli gnocchi.
Tuffarli nell'acqua bollente fino a che non verranno a galla.

Creare una crema con del burro, panna e il formaggio di fossa.
Condire gli gnocchi aiutandosi, se del caso, con l'acqua di cottura.

Gli gnocchi con la zucca

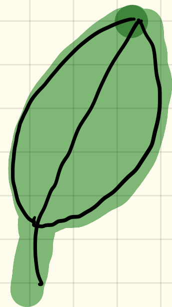


Tagliare la zucca a pezzi e cucinarla al vapore.

Lasciare che si asciughi e poi schiacciarla con uno schiacciapatate.

Aggiungere farina e uova fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere sulla spianatoia infarinata, ottenere dei cilindri allungati e tagliare a pezzi (gnocchi).



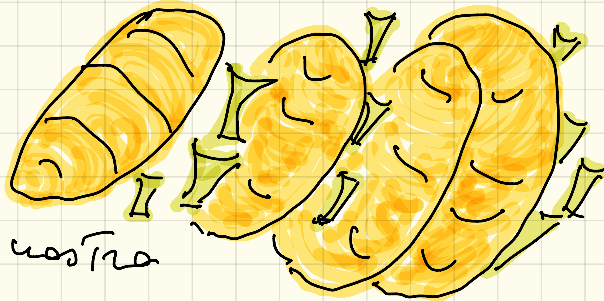
Immergere nell'acqua salata quando bolle.

Appena il gnocco emerge è cotto.

Condire con burro, salvia, parmigiano reggiano.

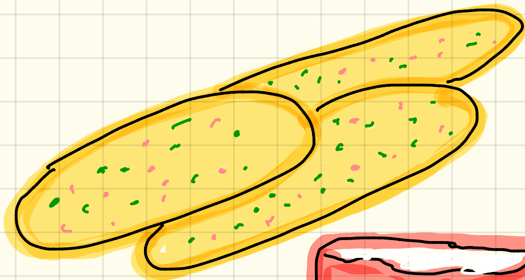
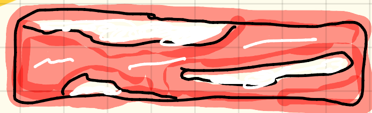
RICORDARSI 2/3 ZUCCA 1/3 FARINA

Gli gnocchi con i funghi



Per fare gli gnocchi utilizziamo la nostra precedente ricetta. Attenzione NO uova.
Rapporto 2/3 patate (vecchie) 1/3 farina.
Preferiamo i funghi gallinacci (cantharellus cibarius).
Farli saltare in padella con un po' di aglio e prezzemolo.
Far bollire gli gnocchi e mescolarli con la panna e i funghi.
Metterli in una teglia da forno, ricoprire di abbondante parmigiano.
Far gratinare al forno a 180°.

I canederli con lo speck o i funghi

1) Ammorbidire del pane raffermo con del latte

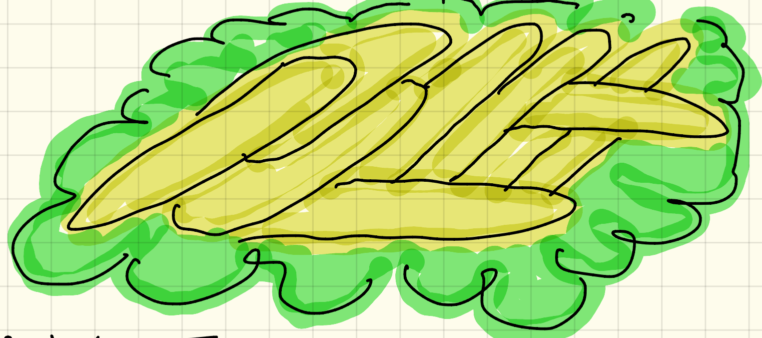
2) Aggiungere dell'erba cipollina tritata finemente, dello speck (ma potrebbero essere dei funghi), un uovo.

3) Impastare. Dovrà essere una sorta di impasto da cui ricavare degli gnocchi. Se il composto dovesse risultare eccessivamente liquido, aggiungere farina e pane grattugiato. Salare e pepare.

4) Far bollire del brodo di carne (o vegetale). Immergere i canederli.

5) Quando verranno a galla saranno cotti. Cospargerli di burro fuso e di formaggio di malga stravecchio grattugiato.

Gnocchi di ricotta



Impastare 2 kg di ricotta fresca, passata con lo schiacciapatate, e 1 kg di farina.
Ricordarsi sempre proporzione 2/1.
Aggiungere un uovo, noce moscata, sale e pepe.
Ottenere degli gnocchi allungati.
Fate bollire l'acqua salata. Quando gli gnocchi salgono a galla fateli sobbollire per altri 2 minuti.
Gli gnocchi si mangeranno con burro e salvia e parmigiano, oppure con un pesto di basilico leggero, profumato di aglio e una grattugiata di ricotta affumicata

18!

Attenzione un'altra variante a questo piatto è stata dall'aggiunta di melanzane fritte.

1) Friggere nell'olio i cubetti di melanzane
2) Aggiungere agli gnocchi e al pesto di basilico, mentre si sfadella, le melanzane.



Del riso rosso con i pomodorini



4 pugni di riso per ogni persona

Far bollire il riso rosso per quasi un'ora (il riso rosso ha una cottura molto lunga)

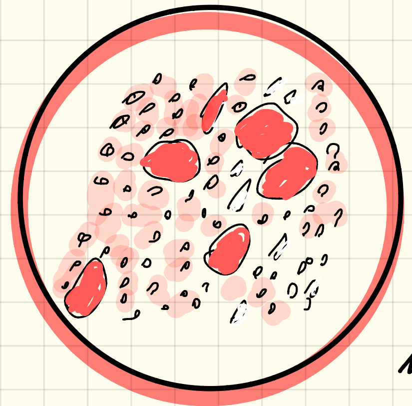
Soffriggere della cipolla bianca (dolce) tagliata sottile, dei pomodorini Pachino, dei pomodori secchi sotto olio.

A fine cottura aggiungere dell'origano.

Saltare il riso rosso con il sugo.

Grattugiare della ricotta salata.

Se fiatto è buono anche freddo.



Il risotto con le castraure



Sono ideali per il risotto le "castraure", i carciofini coltivati nell'isola di Sant'Erasmo (Ve).
I carciofi andranno spuntati e cucinati (stufati) in olio di oliva, aglio schiacciato e prezzemolo fino a diventare teneri.

Risotto:
5 pugni di riso per persona
Tostare il riso nel burro e in un trito fine di cipolla
Aggiungere del vino bianco e sfumare
Aggiungere i carciofini e schiacciarli
A questo punto aggiungere il brodo vegetale bollente e portare a cottura.
Aggiustare sale e pepe. Mantecare con il burro e il parmigiano reggiano lontano dal fuoco

Il risotto con le verdure dell'orto



1) Preparare del brodo vegetale
2) Preparare le verdure per il risotto: piselli, cipolle, carote, fagiolini, carciofi, peperoni
3) Far soffriggere nel burro la cipolla
4) Aggiungere il riso e farlo tostare mescolando continuamente. Sfumare con un bicchiere di vino bianco secco
5) Aggiungere le verdure continuando a mescolare. I sapori devono cominciare ad impregnare il riso
6) Aggiungere un po' alla volta il brodo vegetale fino a portare il riso a cottura
7) Mantecare, lontano dal fuoco, con una noce di burro e parmigiano reggiano.

Sformato di riso con le verdure

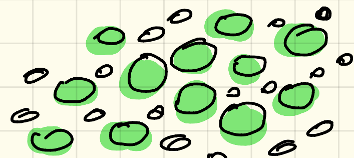


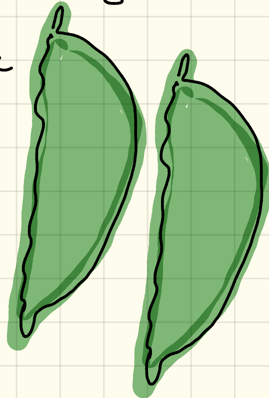
La base di questo piatto è il risotto con le verdure di stagione.
Cipolla rossa, fagiolini, piselli, peperoni (a cui ho tolto la buccia), carote, sedano.
Fatte crescere il risotto con un buon brodo vegetale.
La mantecatura si fa con il CACIOCAVALLO.

Spolverare di pane grattugiato il fondo di una pentola da forno di silicone.

Gratinare in forno a 180° per almeno 30 minuti

I risi e bisi





Piatto Tradizionale della cucina veneziana.

1) Preparare del brodo vegetale. Aggiungete anche delle bucce dei piselli.

2) Far soffriggere nel burro della cipolla tritata finemente

3) Aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con un bicchiere di vino bianco secco

4) Cominciare la cottura del riso con il brodo aggiungendo i piselli (i piselli saranno stati precotti al vapore o nel burro)

5) Portare a cottura avendo l'accortezza di lasciare il risotto un po' brodoso (risotto con l'onda)

6) Mantecare il risotto, lontano dal fuoco, con una noce di burro e del parmigiano reggiano

Pasta al forno con il ragù di verdura

RAGÙ DI VERDURE

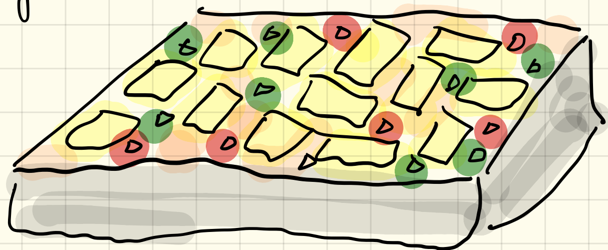
Tagliare a tocchetti carota, cipolla, sedano, peperoni, pomodori. Aggiungere piselli.
La verdura nel ragù dovrà rimanere croccante.

BOLLIRE I PACCHERI (devono rimanere al dente)

Mescolare i paccheri, il ragù di verdure, abbondante parmigiano e scamorza affumicata.

Mettere in forno e far gratinare.

Buonissimo anche riscaldato il giorno dopo.



Pasticcio di carciofi



1) Stufare i carciofi con olio, aglio prezzemolo

2) Una volta cotti, ricavate una sorta di ragù mettendo assieme i gambi, i cuori, la parte tenera delle foglie

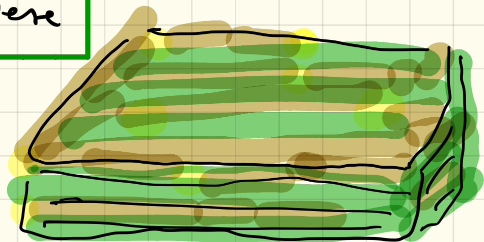
3) Preparare la besciamella. Insaporitela e allungatela con il sugo dei carciofi (anche se è un po' amaro)

4) Preparate uno strato di lasagne (meglio se verdi) uno di besciamella, il ragù di carciofi, parmigiano e scamorza affumicata

5) Mescolate il resto di besciamella, il resto del ragù, il formaggio e ricoprite l'ultimo strato di lasagne!

INFORNARE A 200 gradi

Lasagne verdi con il pesto alla genovese



Preparare il pesto alla genovese
(basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, noci, pepe, pecorino)

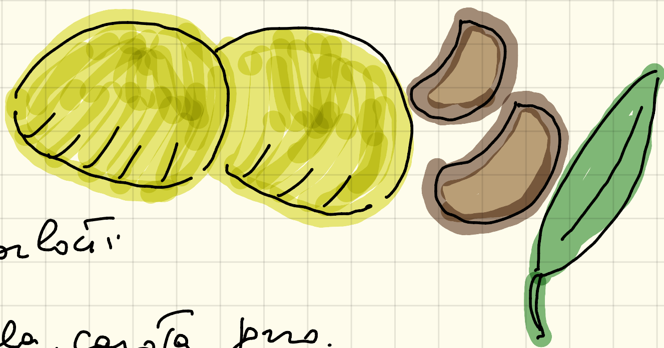
Preparare una besciamella "leggera" nella quale incorporare metà del pesto

Lessare patate e fagiolini (meglio se si cucina con il vapore)

Alternare strati di lasagne verdi, besciamella, patate, fagiolini, scamorza affumicata.

Infornare a 200° fino a che non si forma una bella crosta dorata.

Ravioli di fagioli



Utilizzare per il ripieno i fagioli borlotti

Lessarli assieme al sedano, cipolla, carota, porro.

Farli asciugare e passarli al passaverdure con il porro.

Impastarli con abbondante parmigiano reggiano, amaretti e noce moscata

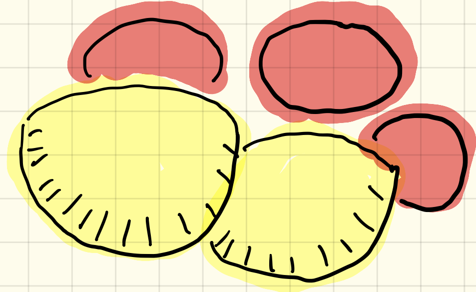
Il composto dovrà risultare asciutto.

Preparare la sfoglia per i ravioli (un uovo un etto di farina)

Farcire.

Questi ravioli andranno conditi con il burro, la salvia e il parmigiano reggiano.

Ravioli con ripieno di ricotta



Tirare la sfoglia sottile. Mi raccomando:
1 kg di farina 1 uovo.

Il ripieno dei ravioli è fatto di ricotta freschissima, un tuorlo d'uovo, una leggera grattugiata di buccia di limone, un pizzico di sale e pepe.

Fare i ravioli, schiacciando con i rebbi di una forchetta le estremità.

Il sugo è fatto con pomodorino fachino, un po' di cipolla e origano.

Far bollire l'acqua, immergere i ravioli, 1 m. di cottura;

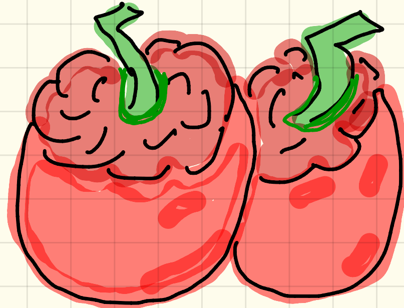
Mettere nel sugo e grattugiare con ricotta salata affumicata.

Straccetti di pasta fresca con ripieno di ricotta



Preparare una sfoglia di pasta all'uovo fresca.
Proporzioni un etto di farina, un uovo.
Ricavate dei quadrati di dimensione media.
Farcitele, ricavandone un raviolo triangolare, con un ripieno di ricotta, parmigiano e un tuorlo d'uovo.
Preparare un pesto di basilico e olio extravergine di oliva.
Lessate gli straccetti nell'acqua bollente e spadellateli nel pesto di basilico.

I pomodori di Igles



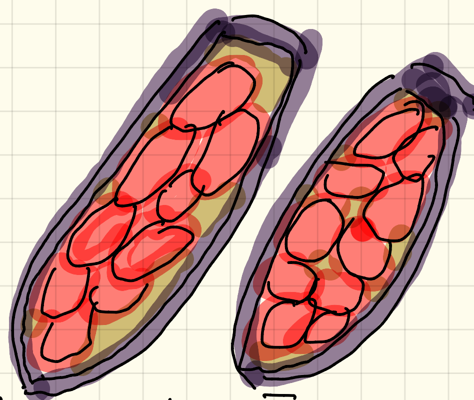
Igles è Corelli il celebre cuoco.
Ha sofferto questo modo di creare il fondo di pomodori per il sugo.

Tagliare i pomodori, metterli in una boul e salarli per far uscire l'acqua. Aggiungere del Timo, o dell'origano o del basilico.
Lasciar riposare almeno 30 minuti.
Nel frattempo far soffriggere lentamente (oggi ci si aiuta con il brodo vegetale) della cipolla rossa di Tropea.
Al soffritto aggiungere i pomodori. Aggiungere, se necessario del brodo vegetale.

A fine cottura con il mini pimer ad immersione frullare il Timo fino ad ottenere una salsa.
Aggiustare il sale e il pepe.

30)

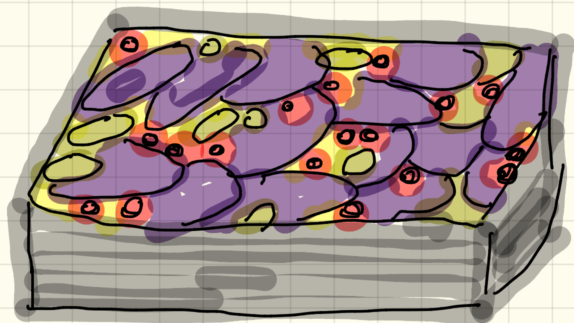
Melanzane gratinate con provola affumicata



Tagliare a metà le melanzane e metterle nel forno a 250° fino a che non si potrà togliere la polpa bianca.

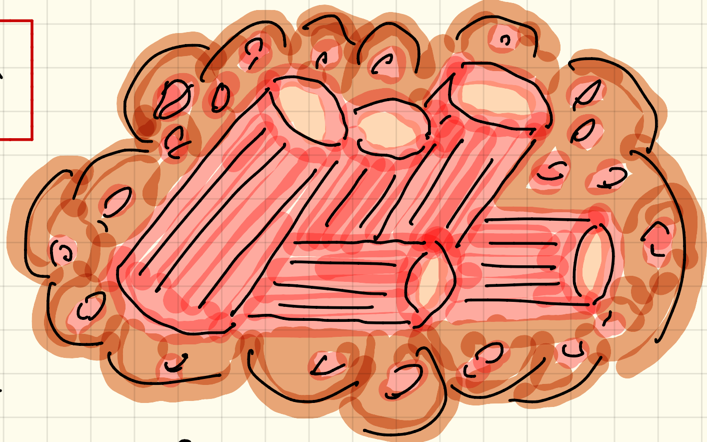
Mettere in una ciotola dei pomodori di pachino a pezzetti.
Aggiungere sale, pepe, origano e cacio cavallo per 30 min.
Soffriggere della cipolla, aggiungere i pomodorini e origano.
Aggiungere ai pomodorini la polpa della melanzana.
Farcire le melanzane con i pomodori, la polpa delle melanzane e scamorza affumicata grattugiata.
Coprire con pane grattugiato e parmigiano reggiano.
Mettere nel forno a 180° a gratinare.

Pasticcio di melanzane



Pasticcio di pasta (paccheri) e di melanzane.
Rivisitazione delle melanzane alla parmigiana.
Friggere le melanzane a fette infarinandole.
Preparare abbondante sugo di pomodoro fresco, con cipolla e basilico fresco.
Lessare i paccheri e farli saltare, spadellandoli nel sugo di pomodoro.
Prendere una teglia da forno e alternare uno strato di paccheri, uno di melanzane, mozzarella e scamorza affumicata.
Cospargere di abbondante parmigiano reggiano l'ultimo strato.
Infornare a 200°.

Gli elicoidali con la 'nduja



Bisogna utilizzare il salame calabrese condito con la 'nduja.

Sbriciolare il salamino e soffriggerlo nell'olio di oliva con la cipolla rossa di Tropea. Soffriggere a fiamma bassa.

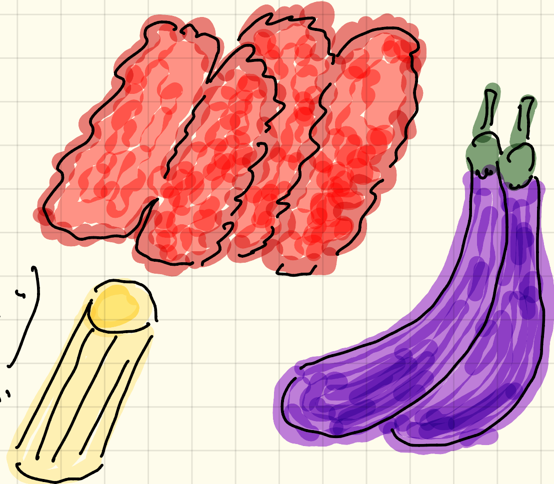
Aggiungere dei pomodorini a pezzetti e far amalgamare per ottenere il sugo.

Aggiungere dell'origano per dare profumo.

Bollire gli elicoidali (meglio pasta dura) e spadellarli nel sugo.

Grattugiare della ricotta salata.

Pasta del Sud



La pasta di massima va fatta in casa.
Ottimi sono i rigatoni.

1) Tagliare le melanzane (meglio le "violette") a fettine e friggerle in olio extravergine di oliva. Metterle da parte.

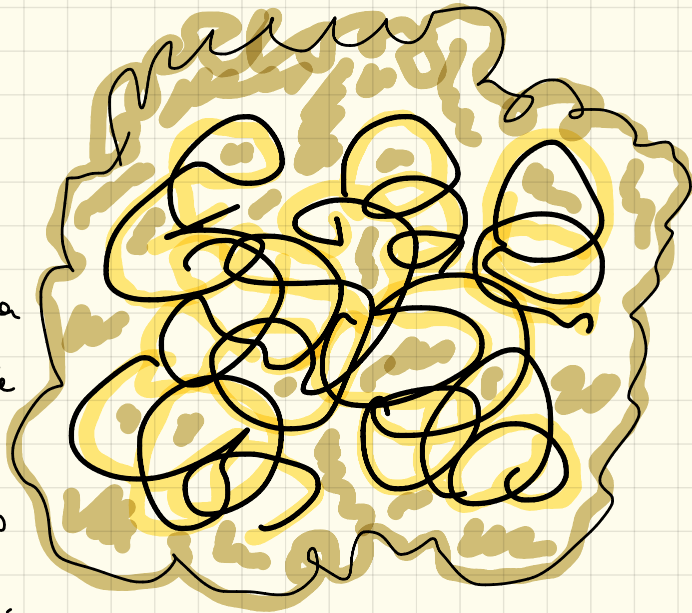
2) Nell'olio di oliva rimasto far friggere (a fuoco lentissimo) delle cipolle rosse di Tropea.

3) Frullare mini pimer i pomodori secchi.
Aggiungere olio extra vergine e origano. Dovete ottenere una specie di patè.

4) Mettere nella padella il patè. Buttare la pasta. Spadellare aggiungendo le melanzane.

5) Impiattare e aggiungere della ricotta salata. 34)

I bigoi in salsa



Questa è una "semplice" ricetta della cucina veneziana.
Un segreto: abbondare di cipolla (bianca) e di acciughe sotto sale dissalate e messe sotto olio.
Fare soffriggere a fuoco bassissimo le cipolle affettate finemente.
Non devono bruciare.
Spezzettate i filetti di acciuga. Quando la cipolla sarà quasi cotta aggiungere le acciughe che si dovranno sfaldare e amalgamare con le acciughe.
Condire i bigoi. Ho utilizzato i bigoi scuri di Bassano.
La pasta si mangia fredda o leggermente tiepida.

La frittata di spaghetti

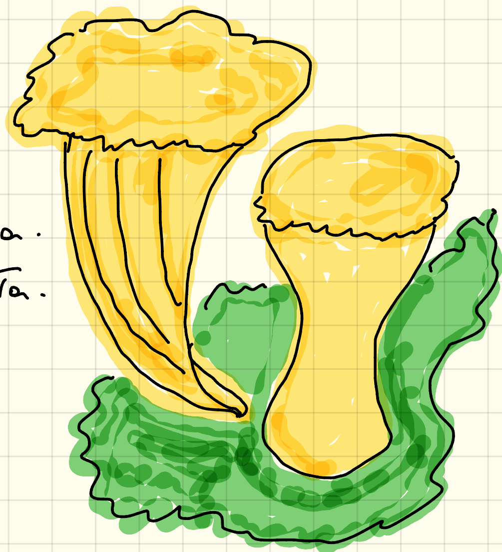


La preparo in due versioni.

1) Grattugiare abbondante scamorza affumicata e mescolarla con parmigiano reggiano.
2) In una ciotola mettere abbondante burro e pane grattugiato
3) Lessare gli spaghetti lasciandoli un po' al dente.
4) Mescolarli con il burro e il pane grattugiato. Aggiungere i formaggi.
5) Oliare una padella e cospargerla di pane grattugiato. Aggiungere gli spaghetti spargendoli sul fondo. Sulla parte superiore aggiungere il resto del formaggio e dell'altro pane.
6) Tostare per 5 minuti ogni faccia della frittata.

VARIANTE: Al posto del formaggio si può fare una salsa cruda di acciughe, aglio, capperi e peperoncino. Abbondare di pane grattugiato.

I maccheroni con i finferli



Si potrebbe dire, nel definire il piatto, "dal bosco alla pentola". Tipico piatto di montagna. Si va in bosco, si trovano i funghi, si fa la pasta.

1) Far sciogliere il burro in un tegame e far soffriggere del bacon, dello speck, della pancetta affumicata.

2) Aggiungere i funghi, salare e pepare.

3) Aggiungere la panna da cucina.

4) Far bollire la pasta, scolarla e versarla in una zuppiera con un cucchiaio di acqua di cottura.

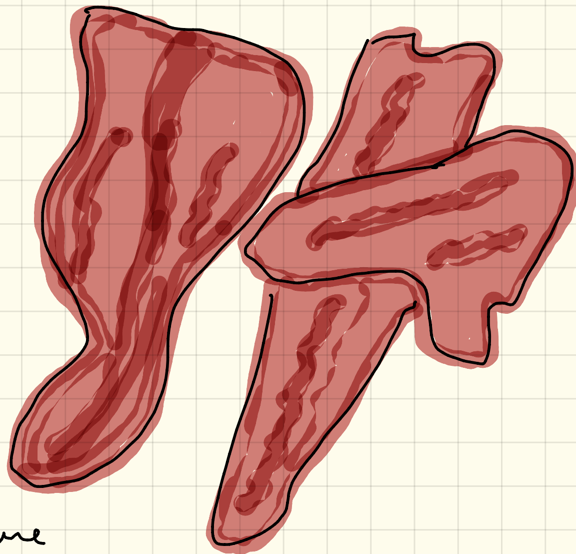
5) Aggiungere il sugo di funghi e mantecare con parmigiano reggiano e una noce di burro.

Le caserecce con le patate e la provola



1) Preparare abbondante brodo vegetale (sedano, carota, cipolla, pomodoro);
2) Far soffriggere carota, sedano, cipolla tagliati grossolanamente;
3) Aggiungere dei pezzi di patata tagliati grossolanamente. Aggiungere del brodo vegetale;
4) Quando le patate cominceranno ad essere cotte (non sfaldate), aggiungere le caserecce e ricoprire di brodo vegetale.
Aggiustare di sale e di pepe
5) Quando la pasta sarà cotta, togliere dal fuoco e mantecare con molta provola o "provolone del monaco".

Le penne con i peperoni cruschi



Dopo aver scoperto che i "peperoni cruschi" si comprano anche su Amazon, questo è diventato un nostro piatto.

1) Far soffriggere in olio extravergine di oliva dell'aglio a spicchi.

2) Tostare in un'altra padella del pane grattugiato grossolanamente.

3) Togliere l'aglio e, a fuoco spento, sbriciolare nell'olio caldo i peperoni.

4) Versare la pasta nella padella, spadellare aggiungendo il pane tostato.

La zuppa di "spesati"

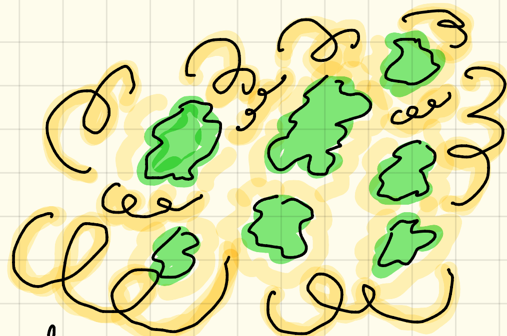
Gli spesati sono i piselli seccati tagliati a metà



1) Mettere ad ammollare per qualche ora gli spesati
2) Preparare dell'abbondante brodo vegetale.
3) Mettere in una pentola gli spesati, una cipolla bianca intera, due salsiccie. (Bucarle, altrimenti si rompperanno in cottura)
4) Aggiungere il brodo vegetale.
5) Gli spesati saranno cotti quando si sfalderanno con la pressione di un cucchiaio. Aggiungere sale, pepe, olio di oliva.
6) NON DEVE DIVENTARE UNA CREMA È UNA ZUPPA !!!

40)

Gli spaghetti alla Nerano



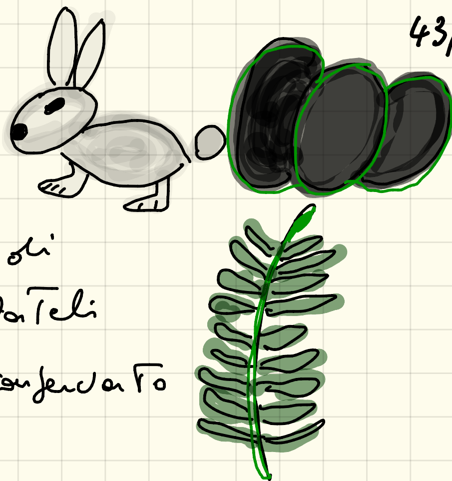
1) Affettare in modo omogeneo le zucchine
2) Soffriggerle in abbondante olio extravergine di oliva. Io aggiungo anche, nella fase iniziale, uno spicchio di aglio schiacciato. Le zucchine dovranno restare ben sode.
3) Toglierle le zucchine dall'olio e metterle da parte cosparpendole di basilico tritato
4) Spadellare gli spaghetti al dente nell'olio (non sul fuoco) con provolone del monaco, pecorino, parmigiano. Utilizzando l'acqua di cottura della pasta dovrà formarsi una crema.
5) Aggiungere le zucchine e il basilico.

Le penne con le melanzane e la ricotta salata



1) Togliere la buccia esterna alle melanzane lasciando un pezzo di polpa
Tagliare a listarelle le melanzane
2) Friggere le melanzane in abbondante olio extravergine di oliva. Tenere da parte.
3) Tagliare a pezzi dei pomodorini e affettare della cipolla rossa di Tropea.
4) Far soffriggere la cipolla, aggiungere i pomodorini e del basilico.
5) Cucinare le penne. Facilitare la cottura del sugo aggiungendo 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta.
6) Spadellare la pasta nel sugo, aggiungendo le melanzane e ricoprendolo con scaglie di ricotta affumicata.

Il ragù di coniglio



Non comprate un coniglio per trasformarlo in ragù. Tuttavia se restano pezzi dal "Tonno di coniglio" o dal "Coniglio in porchetta" utilizzateli

1) Sminuzzate i pezzi di coniglio, meglio se avete conservato anche il fegato e il cuore!

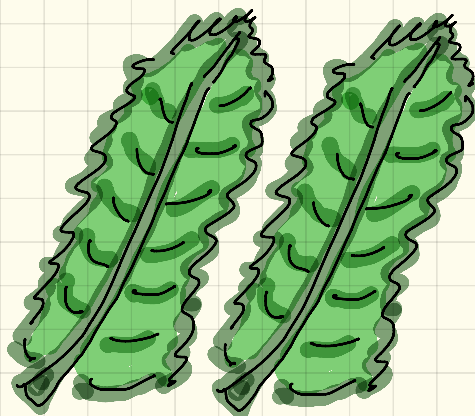
2) In un tegame far soffriggere della cipolla, dell'aglio, del sedano e della carota. Aggiungere un filetto di acciuga salata sminuzzato. Aggiungere la carne di coniglio, far rosolare e sfumare con un bicchiere di vino bianco.

3) Aggiungere un pò di brodo vegetale. Non servirà una cottura lunga.

4) Aggiungere olive taggiasche, e del rosmarino sminuzzato.

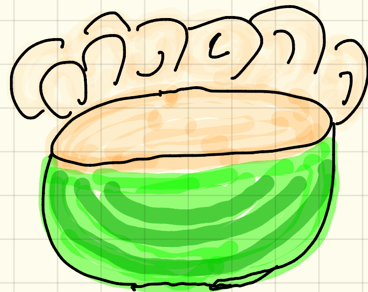
5) Con il ragù si potranno condire tagliatelle fatte in casa o della normale pasta di grano duro. Aggiungere molto parmigiano.

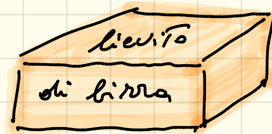
Le penne con il cavolo nero e speck



1) Togliere le parti più coriacee del cavolo nero (parte centrale e alcune coste).
2) Tagliarlo a listarelle
3) Preparare un soffritto di cipolla tagliata sottile e un po' di aglio.
4) Aggiungere lo speck tagliato a listarelle sottili
5) Aggiungere il cavolo nero ben bagnato
6) Far stufare e mettere in una padella larga
7) Spadellare le penne con abbondante parmigiano reggiano

Il lievitino





Il lievitino è una componente per ottenere pane, focacce, panettoni morbidi e croccanti.

25 . di lievito di birra

1 cucchiaio di zucchero

1 dl di acqua tiepida

50 gr. di farina 00

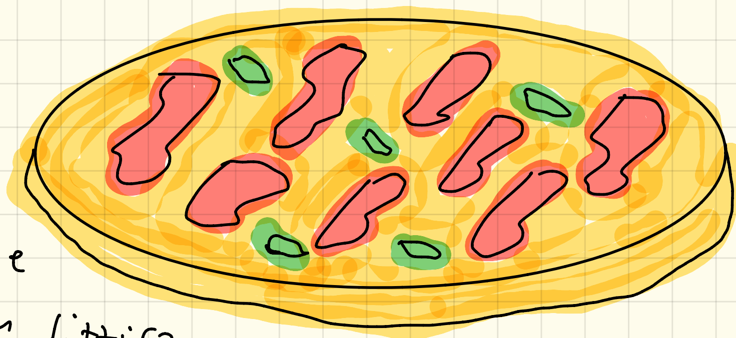
Sciogliere il lievito di birra e lo zucchero nell'acqua tiepida.

Aggiungere senza creare grumi la farina.

Lasciare lievitare per almeno 1 ora.

Questo composto andrà aggiunto nella planetaria alla farina da fare lievitare

La puddica



La puddica è una focaccia.

1) Mescolare 150 g di manitoba e 100 grammi di farina 00 con un pizzico di sale.

2) Sciogliere in 150 ml di acqua 10 g di lievito di birra. Aggiungere 3 cucchiai di olio di oliva.

3) Aggiungere nella KitchenAid il composto liquido alla farina.

4) Quando tutto sarà unito e il composto si staccherà dalla frusta, staccarlo e metterlo in una ciotola. Il fondo della ciotola sarà stato unto con olio di oliva.

5) Lasciare lievitare per due ore

%

6) Tagliare a pezzi dei pomodorini, aggiungere aglio schiacciato, basilico e origano.

7) Stendere su una teglia la pasta lievitata. Lasciare lievitare un'altra ora.

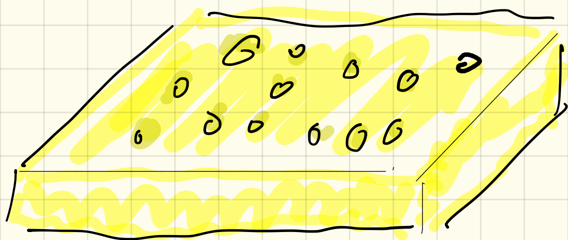
8) Pizzicare la pasta e aggiungere i pomodori, la loro acqua, l'olio. Aggiungere del sale grosso.

9) Infornare in forno preriscaldato VENTILATO a 230°. Cuocere per circa 25 min.



Focaccia all'olio

350 grammi farina
6 cucchiai olio
20 g lievito birra
sale fino e grosso

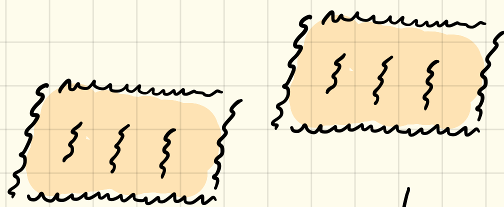


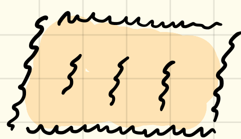
- Punteccchiare e lasciare lievitare per altri 30 minuti
- Spennellare con olio, sale grosso ←
  30 min. in forno 190 gradi

Fasi:

- sciogliere il lievito di birra in un dl di acqua tiepida
- mescolare un po' alla volta la farina e 1,5 dl di acqua, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di olio
- lavorare l'impasto non meno di 10 m. (ciotola)
- metterlo in una terrina unta e spennellarlo di olio
- Lasciare lievitare per almeno 30 minuti
- Riprendere la pasta, lavorarla,
- Stenderla su una teglia unta

Il pane fritto





300 gr. di farina

150 ml di acqua

2 cucchiai di olio

1 cucchiaino di lievito istantaneo

1 cucchiaino di sale

impastare e lasciare riposare 1 ora poi friggere

Vi raccomando olio a 160 gradi

Provate a friggere nello strutto

Assomiglia al gnocco fritto

Il fritto misto



Friggere non è banale

Il "fritto Vianello" comprende i

- fiori di zucca
- il baccalà (che per 2 giorni andrà dissalato)
- cipolle
- la salvia
- le mozzarelle in carrozza.

Quasi ogni "pezzo" andrà fritto secondo tecniche diverse

Per friggere i fiori di zucca, le cipolle, la salvia faccio una pastella di birra gelida e farina.

Nel composto ottenuto incorporando della birra gelata, aggiungo anche cubetti di ghiaccio per mantenere la temperatura del composto. Aggiungere anche un tuorlo d'uovo %.

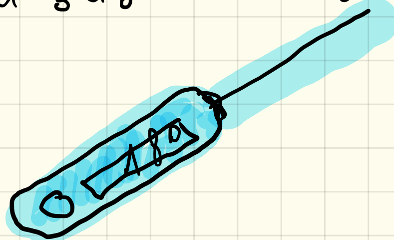
Nella stessa pastella immergete
anche il baccalà precedentemente
dissalato in acqua corrente per almeno
2 giorni



Attenzione nella pastella aggiungere del lievito
nel baccalà andrà fritto per ultimo.

Le mozzarelle in carrozza andranno
prima infarinate (farina 00),
poi passate in uovo e latte sbattuti
assieme e poi nel pane grattugiato.

Tutte le fritture andranno fatte in olio che dovrà
mantenersi tra i 160/180° gradi



Fritto misto

Salvia

Fiori di zucca

Baccalà

} pastella

Birra gelida

Farina

cubetti di ghiaccio

Mozzarelle in carrozza

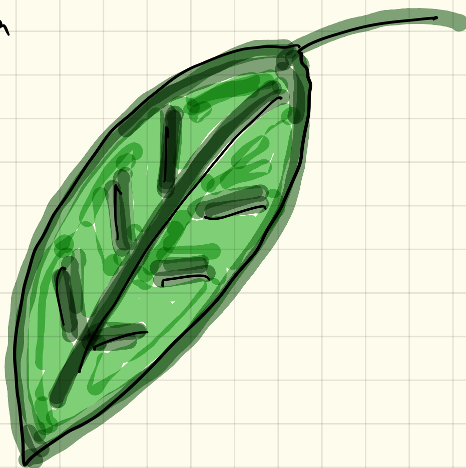
} panare

farina

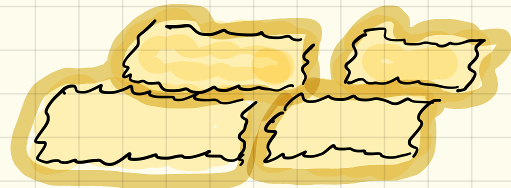
uova

pane

UNA IDEA DI ANTIPASTO



Pastella per il baccalà fritto alla romana



Avete presenti quei meravigliosi e scrocchiarelli filetti di baccalà che si mangiano a Roma?
Ho trovato una ricetta per la pastella sul blog dell'amico Tagliapietra (colui che importa il baccalà dalle isole Lofoten)
www.Tagliapietrasrl.com

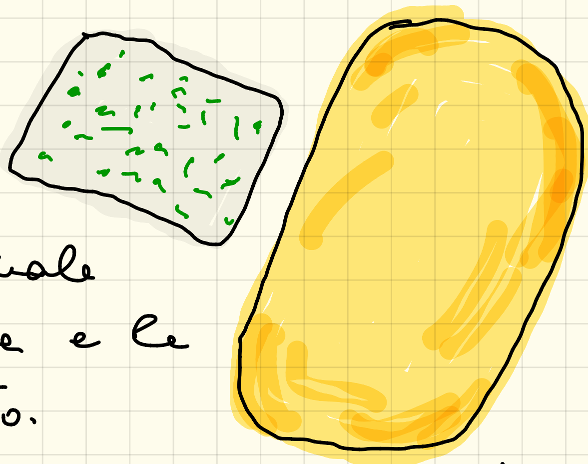
300 g. di farina
250 g. di acqua
10 g. di lievito di birra

Sciogliere il lievito in 50 g. di acqua
Mescolare la farina, l'acqua e il lievito

Lasciare lievitare per 1 ora e mezzo
Pastella e friggere
PROVATE

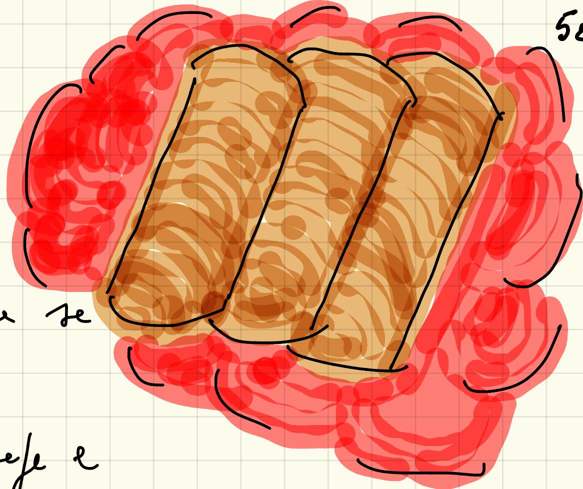
50)

Variazioni di mozzarella in carrozza



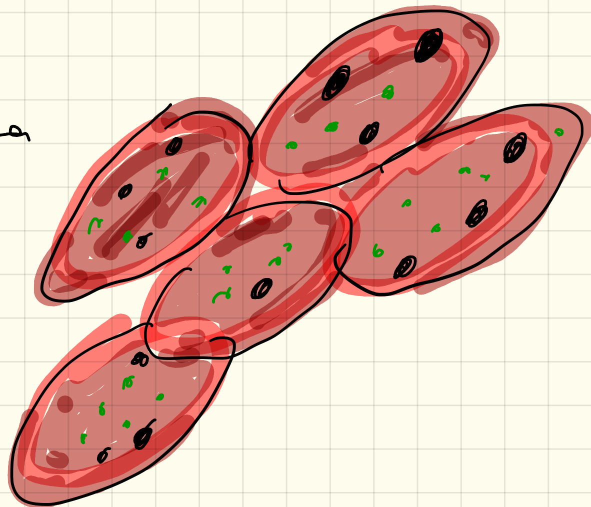
Variazione rispetto alla Tradizionale farcia fatta con la mozzarelle e le acciughe salate o il prosciutto.
In questo caso usate del pane scuro, quello con i cereali.
Al posto della mozzarella farcite con il gorgonzola o con un formaggio erborinato.
Si potrà aggiungere le prosciutto affumicato (anche tagliato a coltello). Osate aggiungendo un po' di miele.
Frittura e panatura della mozzarella Tradizionale

Le crocchette di patate con i funghi

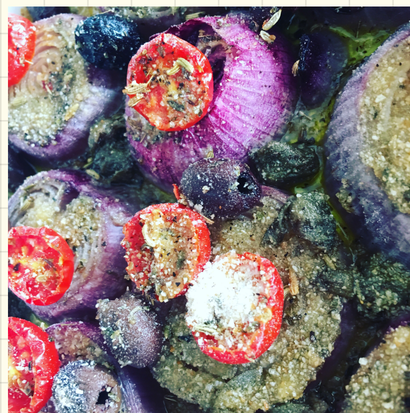


Far bollire le patate con la buccia.
Quando saranno cotte passarle come se fosse il purè.
Aggiungere all'impasto il sale e il pepe e abbondante parmigiano reggiano o caciocavallo.
A parte far saltare in padella i funghi. Devono risultare asciutti.
Mescolare le patate lessate ai funghi. A questo punto fare i cilindri (crocchette)
Passare i cilindri nella farina 00, nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato.
Friggere in olio a 150°. Sono buoni anche su salsa di pomodoro

CIPOLLE ROSSE AL FORNO



1) Lessare al vapore le cipolle di Tropea tagliate a metà
2) Metterle in una teglia da forno
3) Adagiare su ogni cipolla un pomodoro pachino.
4) Cospargere di capperi tritati, origano e pane grattugiato
5) Olio extravergine di oliva e olive nere.
6) Infornare a 200°



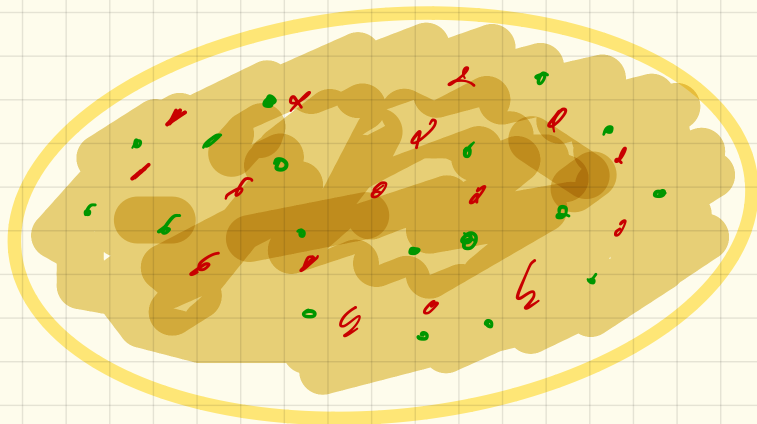
Frittata di verdure

Stufare dei peperoni + fagiolini + piselli + cipolla

Uova sbattute

incorporare formaggio

Friggere e servire

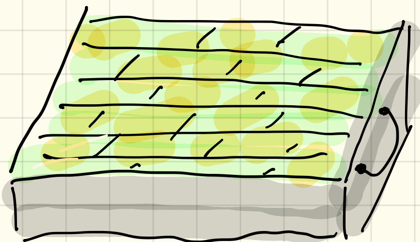


La nostra frittata con le patate



1) Affettare le patate e farle cucinare a vapore
2) Mettere nel forno i peperoni rossi e gialli, far abbrustolire la pelle. Spellare i peperoni
3) Affettare una cipolla rossa di Tropea e farla soffriggere. Aggiungere del salame piccante e farlo soffriggere dolcemente con la cipolla. Toglierlo dalla padella.
4) Stendere le patate sull'olio di cottura delle cipolle e del salame piccante.
5) Sbattere le uova, aggiungere del pecorino, i peperoni, le cipolle, il salame.
6) Versare il composto sulle patate e cucinare la frittata.

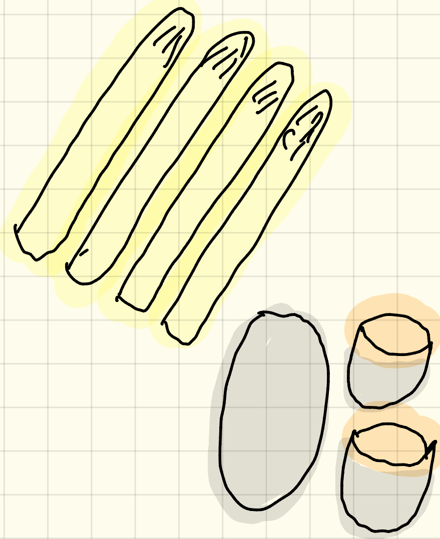
Cardi al forno gratinati



Questo è un piatto povero, ma di grande bontà.

Prendere le coste (cardi) e togliere con un coltellino gli sfilacci e le foglie.
Far bollire i cardi fino a che non saranno croccanti.
Imburrare una teglia e adagiare un primo strato di cardi.
Salare, pepare, un po' di panna liquida, parmigiano reggiano.
Così fino alla fine, con l'accorgimento che l'ultimo strato deve essere ricoperto da fiocchetti di burro.
Mettere nel forno a 200° gradi fino a che non si sarà completata la gratinatura.

Gli asparagi bianchi in salsa bolzanina



Ideale accoppiata tra gli asparagi bianchi e le uova

Pulire gli asparagi e lessarli

Per la salsa bolzanina

uova sode schiacciate

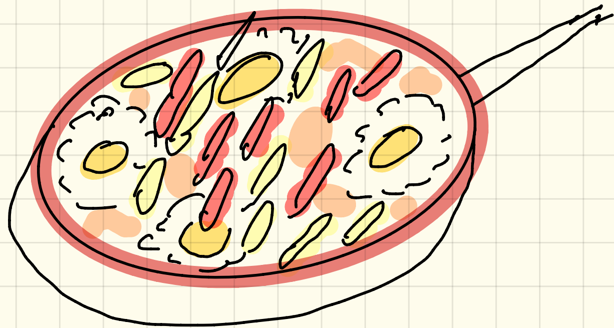
senape, maionese

sale/pepe

olio di oliva

acqua di cottura degli asparagi per ottenere una crema

Le uova alla pugliese



Ecco le vere uova "cafone" alla maniera dei contadini.

In una padella cucinate assieme fino a che non saranno teneri dei peperoni rossi e gialli, cipolla di Tropea, carota, sedano, patate sminuzzate, pomodori.

Quando le verdure saranno ben amalgamate spaccate sopra delle uova.

Salate, pepate .... servite in Tavola.

Insalata di pollo



La base è ovviamente il pollo che va fatto bollire. Lasciare riposare nel brodo di cottura e poi sfilacciarlo con le mani.

Tagliare a pezzettini del sedano. Meglio la parte più croccante e le foglioline verdi della parte centrale.

Fare della maionese, aggiungendo alla fine della senape.

Mettere assieme in una terrina il pollo e il sedano.

Salare, pepare, aggiungere olio extra vergine di oliva, mescolare.

Aggiungere la maionese con la senape e mescolare.

Ottima anche per farcire i sandwich.

Variazioni di insalata di pollo



Far bollire del pollo assieme alle verdure.
Quando il pollo sarà cotto andrà sfilacciato a mano.
Il pollo andrà condito con dell'olio di oliva, sale e pepe.
Preparare della maionese alla quale andrà aggiunta della senape.
Far bollire delle uova, quando saranno sode, grattugiate e incorporatele nella maionese.
Spezzettare della giardiniera sotto aceto e incorporatela.
A questo punto aggiungere a questo composto il pollo.
Aggiustate di sale e di pepe. Eventualmente aggiungere del succo di limone.

La caponata di verdure di Casa Vianello



In abbondante olio extravergine di oliva mettere a cucinare a fuoco basso: sedano (abbondante), carota, cipolla rossa di Tropea e pomodorini freschi.

Far amalgamare. A quel punto aggiungere aceto, sale e zucchero.

Assaggiando continuamente dovete raggiungere il giusto equilibrio dell'agro dolce.

Aggiungere dei capperi sotto aceto e olive nere.

Verso la fine della cottura – le verdure devono restare ben croccanti – aggiungere uvette fatte rinvenire e mandorle tritate che daranno croccantezza.

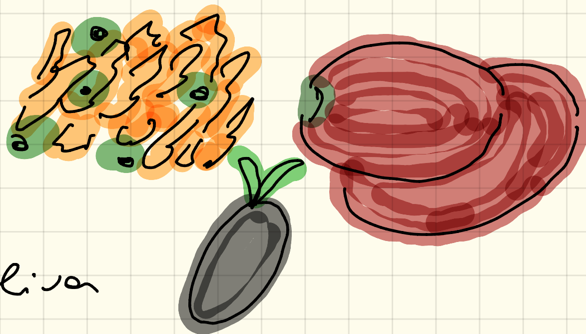
Alla fine della cottura amalgamare le melanzane fritte a parte.

Il Tonno di coniglio



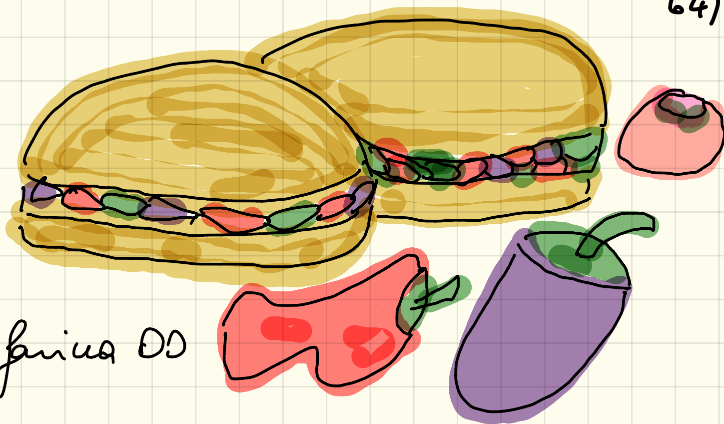
Da preparare qualche giorno prima.
Bollire il coniglio tagliato a pezzi in acqua bollente con limone a pezzi e erbe aromatiche.
Una volta cotto disossare.
In una terrina pressare alternando i pezzi di coniglio, spicchi di aglio interi, foglie di salvia.
Salare e pepare abbondantemente.
Coprire il tutto con olio extravergine di oliva.
Mettere sulla terrina un coperchio e un peso (pressare)
Il tutto va conservato almeno 4 giorni.
Volendo si potrà accompagnare con un pesto di basilico fatto al momento.

Gli stracetti alla fittaiola



Tagliare a listarelle sottili la carne battuta.
Soffriggere nell'olio extravergine di oliva della cipolla tagliata sottile.
Aggiungere i pomodori pelati. Salare e pepare.
Aggiungere i capperi dissalati e le olive nere.
Verso la fine della cottura aggiungere gli stracetti di carne.
Cottura brevissima per lasciare la carne molto morbida.
Aggiungere abbondante origano.
VARIANTE: disporre sulla carne la mozzarella di bufala e farla sciogliere.

Panini Gourmet



I panini devono essere fatti in casa e devono avere la forma del pane arabo.
Il composto sarà a metà tra farina 00 e farina manitoba.
Il pane sarà lievitato a lungo

Panino 1)

- Affettare delle melanzane.
  Grigliarle e lasciarle riposare condite con olio di oliva, basilico e origano
- In abbondante olio di oliva, a bassa temperatura, %

stufare della cipolla di Tropea, dei peperoni gialla.
Se tutto andrà tagliato a listarelle. Aggiungere del basilico fresco.

Il panino sarà farcito di ricotta di bufala, di uno strato di melanzane, di uno strato di peperoni.

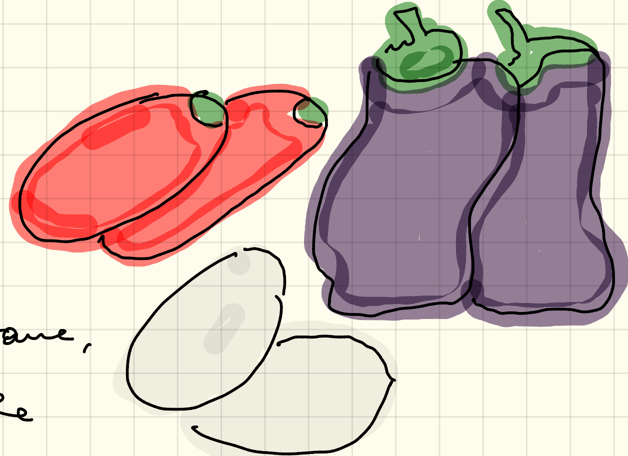
Panino 2)

- Preparare la maionese, aggiungendo anche della senape.
- Sbriciolare del tonno, aggiungere i capperi dissalati.
- Creare un composto di tonno, maionese, capperi.

Il panino sarà farcito di tonno e maionese, di uno strato di melanzane, di uno strato di peperoni.



La parmigiana "destrutturata"



L'idea è quella di riproporre la parmigiana in altra forma.

1) Tagliare a pezzetti cubici le melanzane, friggerle fino a doratura e lasciarle raffreddare.

2) Preparare abbondante sugo di pomodoro. I pezzi di pomodoro dovranno vedersi. Insaporire e profumare con il basilico.

Prendere una tortiera da forno. Ungerla con l'olio di oliva. Mettere sul fondo e nei lati del pane grattugiato.

Alternare uno strato di pomodori, mozzarella, caciocavallo, melanzane. L'ultimo strato sarà di mozzarella e caciocavallo! Infornare e fare dorare l'ultimo strato.

Crostata di pasta brisée con verdura e formaggio



PASTA BRISÉE

350 gr. di farina
1/4 cucchiaio di sale
1 hg di burro
1 uovo sbattuto
1/2 cucchiai di acqua gelata

Miscelare la farina e il sale. Aggiungere il burro tagliato a pezzettini. Quando tutto sarà assemblato (tipo pane grattugiato)
Aggiungere prima l'uovo sbattuto e l'acqua ghiacciata.
Ottenere un composto omogeneo.
Fare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente.
In frigo per 30 minuti.

%

66)

LA FARCITURA

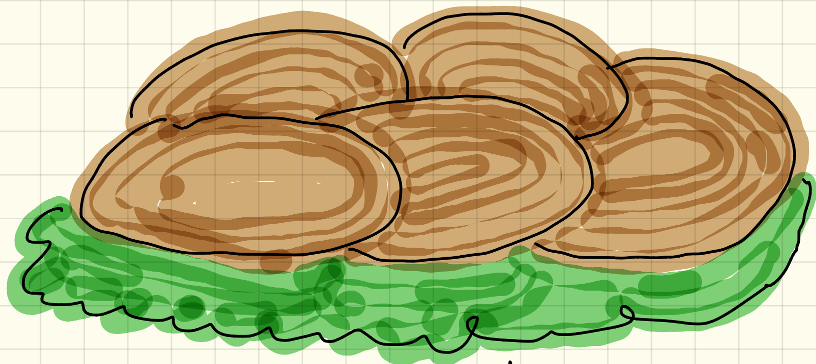
Mettere in un Tegame cipolla di Tropea abbondante, peperoni, fagiolini, piselli, pomodorini freschi.
Stufare le verdure nell'olio di oliva.
Sbattere un uovo, aggiungere del parmigiano reggiano (o caciocavallo) e della scamorza affumicata.
Incorporare le verdure stufate nell'uovo.

——— o ———

Stendere la pasta brisée e foderare una Tortiera.
Aggiungere il composto di uova, formaggio e verdura.
Infornare a 180° nel forno preriscaldato.

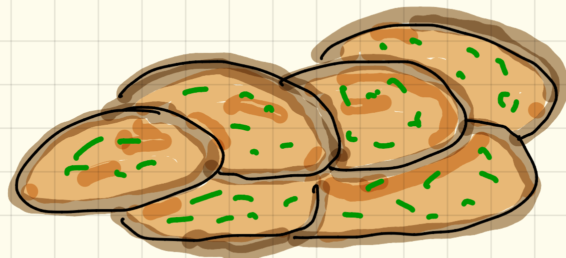


Le polpettacce



Le polpettacce si fanno con i resti.
In questo caso resti di ragù di carne (maiale, mucca, salsiccia) e peperoni.
Importante i peperoni danno all'impasto un sapore particolarmente buono.
Unire il ragù alle patate schiacciate.
Salare, pepare, aggiungere un uovo.
Incorporare un mix di parmigiano reggiano e caciocavallo.
Formare le polpette, passarle nel pane grattugiato e friggere in abbondante olio a 150°.

Le polpette di baccalà



Questo è un piatto che si può fare anche con i resti del baccalà mantecato, oppure con il baccalà salato fatto bollire.

Sminuzzare il baccalà e aggiungere delle patate lessate e schiacciate.

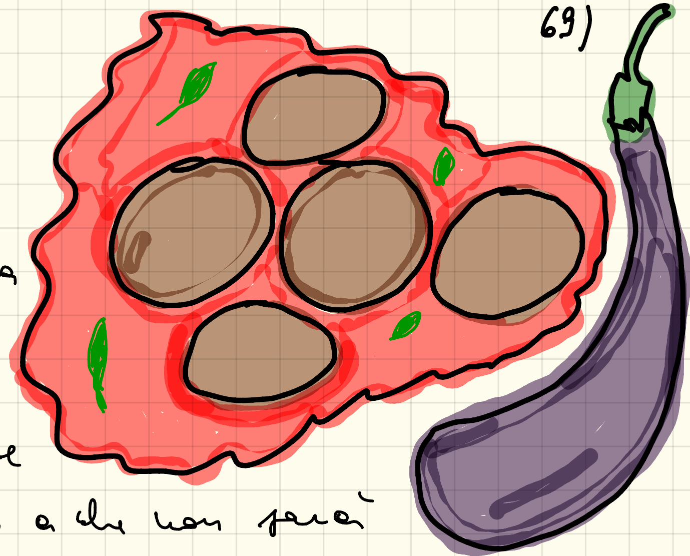
Aggiungere del prezzemolo tritato finemente.

Fare delle palline che passerete in farina di semola, poi nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato.

Friggere nell'olio a 150°.

69)

Le polpette di melanzane con la salsa di pomodoro



1) Sbucciare le melanzane.
Non buttate via la parte nera, quella esterna. Utilizzatela friggendola o trifolandola con dell'aglio.

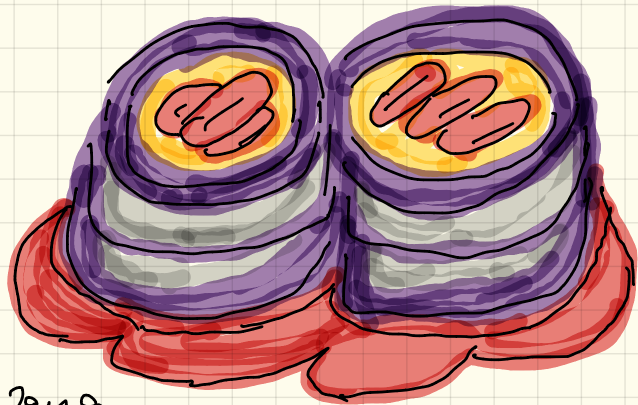
2) Tagliare a metà la polpa bianca e metterla nel forno a 200° gradi fino a che non sarà ammorbidita.

3) Tritare grossolanamente la polpa di melanzane. Salare e pepare.
Aggiungere del basilico tritato, della scamorza affumicata, del pecorino e un uovo. Se il composto sarà troppo molle aggiungere del pane grattugiato. Aggiungere uvetta e pinoli.

4) Fare delle palline, passarle nel pane grattugiato e friggerle.

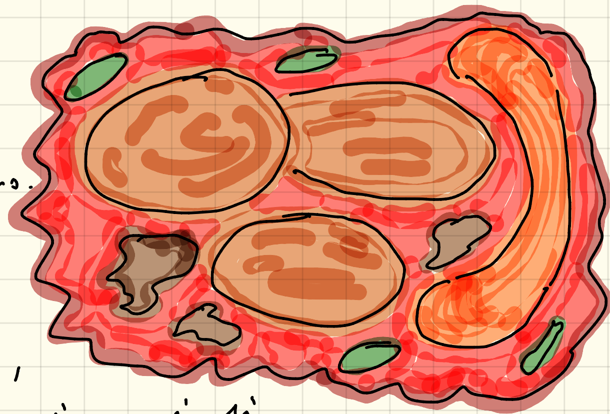
5) In una pirofila mettete assieme le polpette e una salsa di pomodori pelati e basilico. Tenere in forno a 100° gradi per 5 minuti.

Parmigiana di melanzane impanate fritte



Tagliare a rondelle le melanzane.
Le rondelle non dovranno essere sottili.
Tra una fetta e l'altra di melanzana mettere della mozzarella.
Sbattere le uova e riscaldare l'olio a 150°.
Passare la "Torre di melanzane" nella farina e nelle uova.
Friggere e mettere da parte in una teglia da forno.
Preparare della salsa di pomodoro.
Spargete la salsa sulle "Torri di melanzane".
Una ricca spolverata di parmigiano reggiano.
Gratinare in forno a 150°.

Polpette in umido



1) Fondo di cottura: cipolla, carota, sedano. Tagliati grossolanamente. Quando cominciano a soffriggere aggiungere, facendole dorare, costine di maiale, salsiccia (piccante aromatizzata con i semi di finocchio), pezzi di maiale.

2) Aggiungere passata di pomodoro. Allungare con del brodo vegetale.

3) Impastare polpa tritata di maiale e di vitello. Si può aggiungere anche della mortadella.
Aggiungere all'impasto un uovo, parmigiano reggiano e del prezzemolo tritato. Sale e pepe.

4) Fare le polpette ed immergerle nel fondo di cottura.

5) Il fondo (la parte liquida) deve coprire le polpette. 71)

6) Cucinare per 4 ore fino a che il fondo non si sarà ristretto.

Lo stracotto



Ad alcuni amici questo piatto piace particolarmente perché ricorda quello che faceva la loro mamma.

1) Preparare abbondante brodo vegetale (sedano, carota, cipolla, pomodoro)

2) Far rosolare nell'olio e nel burro carote, sedano, cipolla e aglio tagliati grossolanamente.

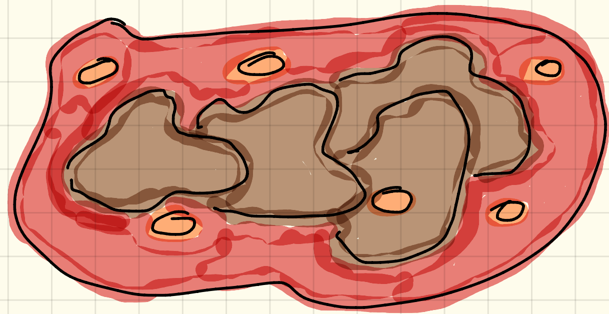
Aggiungere un mazzetto di rosmarino, salvia, altri odori.

3) Far rosolare perché i liquidi si sigillino all'interno la carne. Salare e pepare.

4) Aggiungere progressivamente il brodo bollente.

5) Almeno 5 ore di cottura. Tutto si deve sfaldare. 72)

Lo stracotto con il cioccolato fondente



1) Far soffriggere nel burro e nell'olio di oliva della carota, del sedano e della cipolla tagliati grossolanamente
2) Sigillare nel soffritto la carne leggermente infarinata passandola ogni lato
3) Coprire la carne con del brodo vegetale. Immergere un sacchetto di garza con cannella, chiodi di garofano e pepe.
4) A metà cottura (circa due ore) aggiungere albicocche e castagne secche.
5) A fine cottura ricoprire la carne con del cioccolato fondente grattugiato.
6) Filtrare il fondo di cottura aggiungendo una noce di burro

Il pollo con gli anacardi



1) In un wock far soffriggere dell'aglio, del cipollotto. Aggiungere dello zenzero fresco grattugiato.

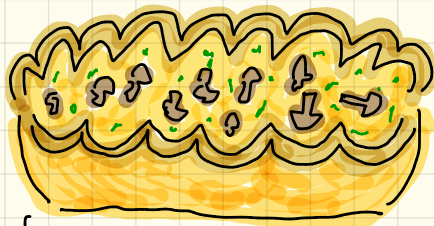
2) Tagliare a cubetti il pollo. Infarinarlo nella farina di riso. Togliere la farina in eccesso.

3) Mettere il pollo nel wock e mescolarlo nel soffritto.

4) Aggiungere la salsa di soia. Pepate abbondantemente. (No sale, la soia è già salata.) Mescolate fino a cottura del pollo.

5) Aggiungere gli anacardi che avrete fatto tostare in una padella.

Tortino di uova e funghi



1) Cucinare i funghi nel burro.
Salare pepare, cucinare fino a che l'acqua dei funghi non sarà eliminata.

2) Sbattere almeno 8 uova, salare e pepare

3) Incorporare del formaggio grattuggiato. Ideale un formaggio come la groviera.

4) Incorporare i funghi.

5) Imburrare una tortiera e preriscaldare il forno a 200°.

6) Versare il composto nella tortiera, infornare e cucinare per almeno 20 minuti.

p.s. i funghi possono essere sostituiti anche con dei piselli novelli cucinati nel burro con lo scalogno.

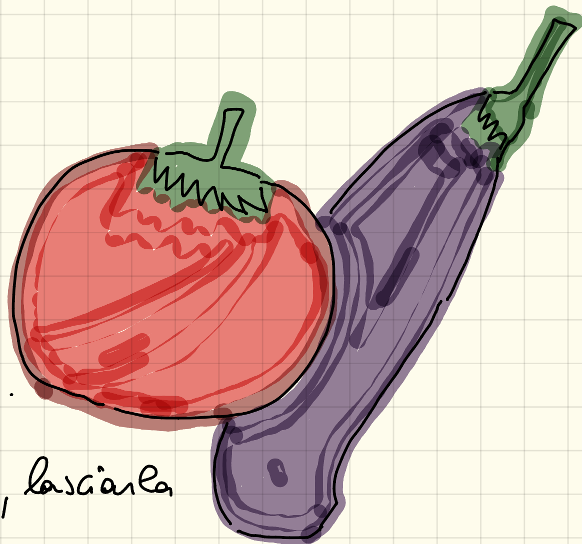
Le bistecche con il formaggio di montagna



Condizione indispensabile:
burro di montagna;
formaggio di malga;
bistecche di carne ben
frollata.

Rosolare nel burro le fettine di carne. Girare le fettine
perché prendano colore.
Mettere sulle fettine il formaggio tagliato a fettine.
Lasciare sul fuoco fino a che il formaggio non sarà sciolto.
Impiattare e ricoprire di sugo e formaggio.

La melanzana nella mozzarella

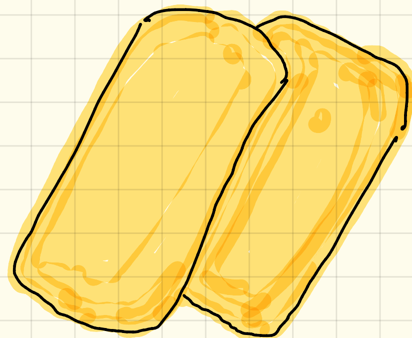


1) Affettare a rondelle le melanzane. Metterle nel forno. Coprire ogni rondella con un trito di capperi, pomodoro, origano.

2) Una volta che la melanzana sarà cotta, lasciarla raffreddare.

3) Farcire il pane a cassetta con le melanzane, una fetta di mozzarella, una foglia di basilico.

4) Panare il pane e friggere come se fossero le tradizionali mozzarelle in carrozza.



I peperoni in salsa Tonnata

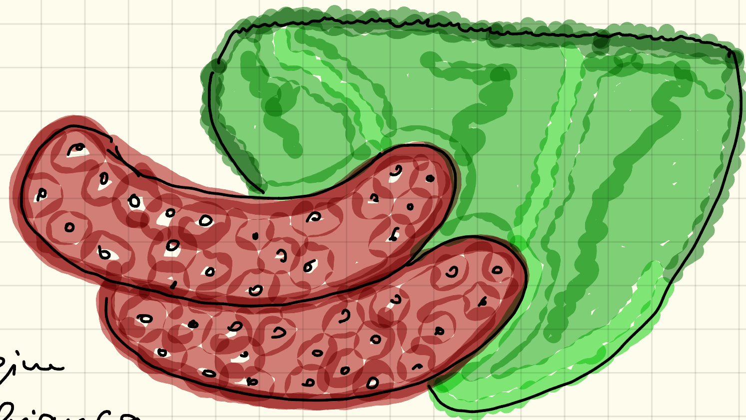


1) Abbrustolire nel forno i peperoni. Lasciarli raffreddare e togliere la pelle.

2) Preparare la salsa Tonnata miscelando:
- 2 Tuorli d'uovo lessato
- 2 hg di Tonno
- capperi
- 2 filetti di acciughe dissalate
- olio di oliva quanto basta e 2 cucchiaini di aceto
- il succo di mezzo limone

3) Preparare degli involtini di peperoni e salsa Tonnata

Le verze con la salsiccia



1) Staccare le foglie della verza scartando quelle più coriacee e le venature più dure.

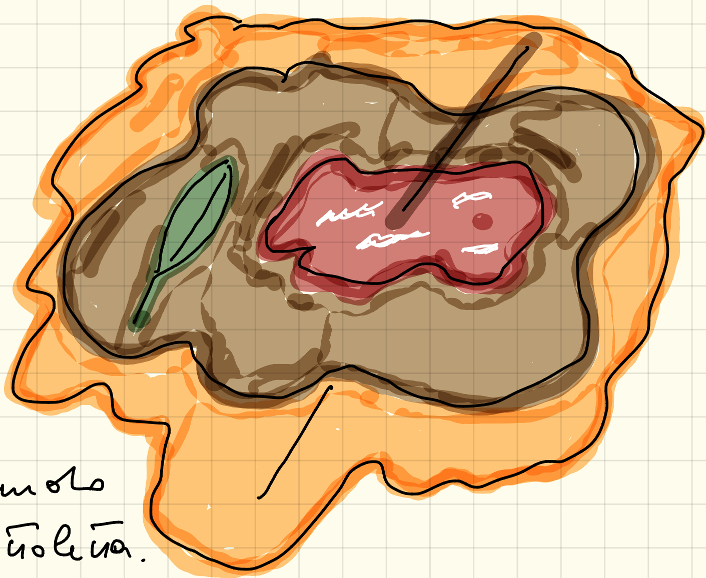
2) Far soffriggere in olio extravergine di oliva una grossa cipolla bianca tritata grossolanamente.

3) Aggiungere, tagliandole a pezzi, le foglie della verza. Salare e pepare.

4) Aggiungere la salsiccia (va bene anche dello speck, delle braciole e del salame affumicati)

5) Coprire con un coperchio e far stufare a fuoco lentissimo fino a che l'acqua non sarà eliminata e le verze saranno "disfatte".

Saltimbocca



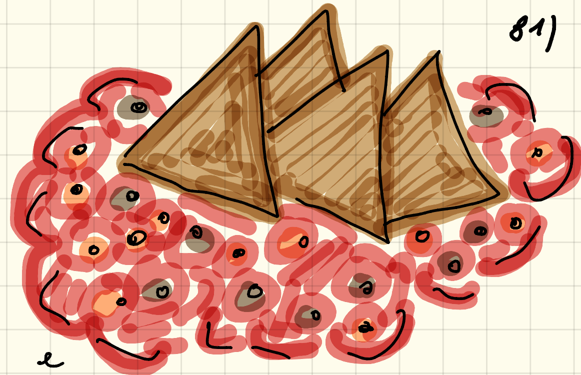
1) Utilizzare delle fettine di vitello. Batterle e inciderle sui bordi per evitare che si arriccino in cottura

2) Utilizzando uno stuzzicadente fermare una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia sulla cotoletta.

3) Infarinate le cotolette.

4) Friggetele in olio di oliva, girandole. Salare e pepare. Durante la cottura aggiungere un bicchierino di marsala secco.

Le Tortillas dei Vianello



1) Preparare la carne tritata.
Far soffriggere un trito di sedano, di carota e di cipolla affettata grossolanamente. Una cipolla dorata e una cipolla di Tropea.

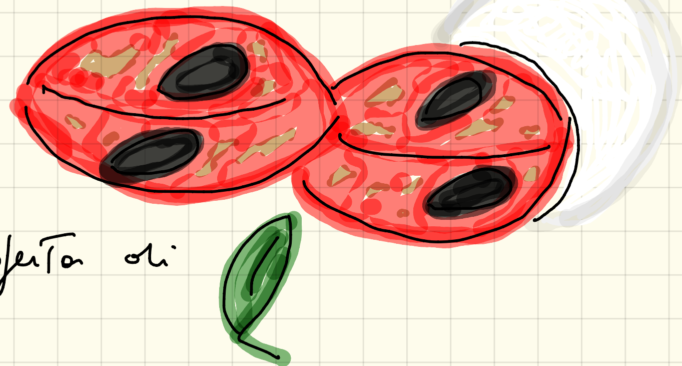
2) Aggiungere un trito di carne di manzo e di maiale. Far rosolare e poi aggiungere passata di pomodoro e concentrato di pomodoro.
Se vi piace piccante aggiungere della 'nduja.

3) Verso la fine della cottura aggiungere dei peperoni rossi e gialli e dei fagioli rossi. Ovviamente i tempi di cottura saranno regolati dalla quantità di brodo vegetale che aggiungete.

4) Nelle pirofile individuali alternare le Tortillas (si comprano in qualsiasi supermercato), la carne e del formaggio a pezzetti che dovrà fondere (noi usiamo la scamorza affumicata)

5) Gratinare nel forno a 180°.

Pomodorini gratinati



1) Tagliare in modo longitudinale i pomodorini. Svuotarli dei semi.
2) Adagiarli su una placca da forno coperta di carta da forno
3) Farcirli con una oliva nera denocciolata, una foglia di basilico (o origano).
4) Riempirli di pane grattugiato e di fettecce di mozzarella.
5) Salare, pepare, e condire con abbondante olio extravergine di oliva
6) Gratinare nel forno preriscaldato a 180°.

Uova di quaglia con i funghi



1) Pulire i funghi (possono essere dei gallettI, degli champignon, delle finferle, dei pioppaRelli.
Imbiondire dell'aglio nell'olio exTravergine di oliva e far Trifolare i funghi.

2) Rompere in una padella almeno 20 uova di quaglia.
Salare, pepare, cuocere (non sTracuocere). Spolverare di parmigiano reggiano.

3) Adagiare i funghi nel mezzo della padella.

I fagioli zolfini

Il nostro amico Renato ci porta dalla Toscana questa particolare tipologia di fagioli.

1) Preparazione di base.
Preparare un buon brodo vegetale con il sedano, la carota, il pomodoro, la cipolla.

2) Mettere in una bella pentola i fagioli zolfini con della salvia, rosmarino, aglio in camicia.

3) Coprire di brodo vegetale e lasciar bollire a fuoco bassissimo fino a che non saranno cotti.



——— o ———

a) Frullare nel minipimer con abbondante olio d'oliva.
Aggiungere dell'aglio, del peperoncino, dei semi di finocchietto.
Spalmare la mousse ottenuta sul pane

%

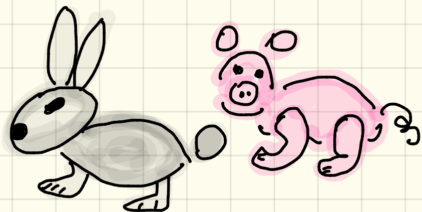
b) Frullare i fagioli ricavandone una crema.
Metterla nel fondo del piatto. Gigliare delle fette di salame tagliato grosso.
Adagiarle sulla crema di zolfini.
Aggiungere una goccia (si fa per dire) di aceto balsamico sul salame.

c) Una insalata di fagioli zolfini con molto olio extravergine.
Aggiungere tonno in olio di oliva e cipolla cruda tagliata finemente

d) Mescolare ai fagioli zolfini il cavolo nero stufato

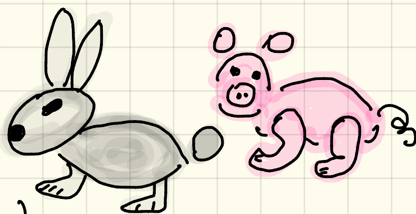


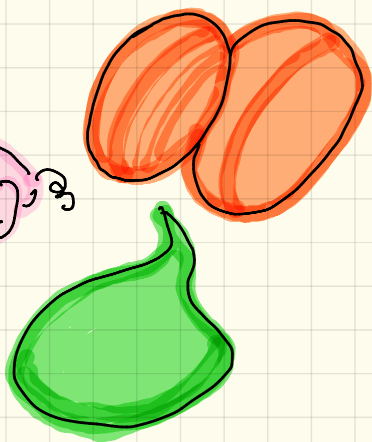
La porchetta di coniglio



1) Prendere un bel tipo di lombata (lonza) di maiale ed aprirla a libro
2) Disossare e tagliare a pezzi il coniglio. Conservare il fegato.
3) Preparare un misto di salvia, di rosmarino, di aglio.
4) Farcire la lombata con i pezzi di coniglio, con i fegati, con il trito di odori. Condire con sale grosso e abbondante pepe.
5) Arrotolare e legare. La parte esterna del rotolo dovrà essere ricoperta di fettine o di pezzi di guanciale.
6) Scaldare il forno a 200°. Mettere il rotolo su una leccarda, irrorare di olio di oliva, inserire nelle legature dei rametti di rosmarino e salvia.
7) Il rotolo andrà girato durante la cottura e sarà cotto quando l'esterno sarà croccante e l'interno sarà morbido e succoso.

La porchetta di coniglio
- Variazioni autunnali -





1) Prendere un bel tipo di lombata (lonza) di maiale ed aprirla a libro
2) Disossare e tagliare a pezzi il coniglio. Conservare il fegato.
3) Sminuzzare delle albicocche secche e delle noci
4) Farcire la lombata con i pezzi di coniglio, con il trito di albicocche e noci Salare, pepare, aggiungere dei chiodi garofano pestati nel mortaio e della cannella
5) Arrotolare e legare. La parte esterna del rotolo dovrà essere ricoperta di fegatino o di pezzi di guanciale.
6) Scaldare il forno a 200°. Mettere il rotolo su una leccarda, irrorare di olio di oliva, inserire nelle legature dei rametti di rosmarino e salvia.
7) Il rotolo andrà girato durante la cottura e sarà cotto quando l'esterno sarà croccante e l'interno sarà morbido e succoso.

8) Sbucciare 10 fichi.

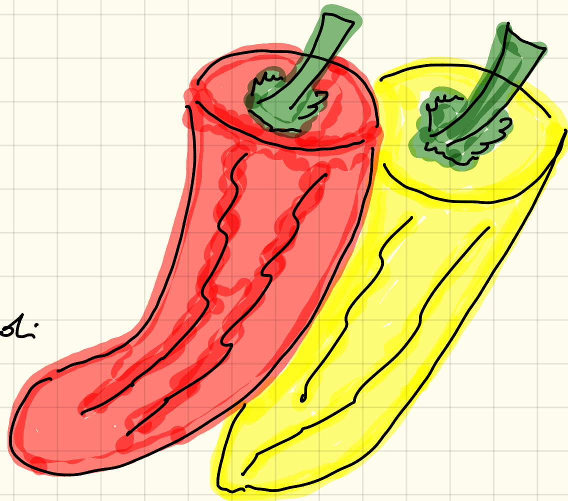
9) In una padella far restringere del vino rosso e del burro.
Aggiungere i fichi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

10) Aggiungere il sugo di cottura del maiale.

11) Servire questa salsa per irrorare il maiale affettato.



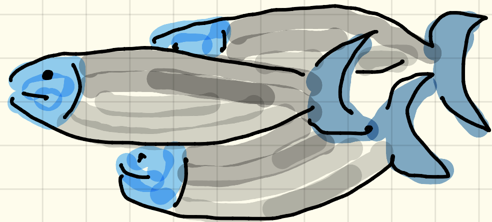
Pollo con i peperoni e le cipolle



1) Tagliare il pollo (petto) a listarelle
2) Far soffriggere in un wock la cipolla rossa di Tropea affettata grossolanamente
3) Aggiungere il peperone tagliato a listarelle
4) Aggiungere un cucchiaio di acqua tiepida
5) Aggiungere il pollo. Salare e pepare. Fuoco alto il pollo non deve lessare
6) Aggiungere delle olive taggiasche denocciolate, del peperoncino e del timo che darà profumo.

Questo pollo è ottimo anche per farcire dei panini.

Sarde con ripieno



Pulire e diliscare le sarde.

Preparare il ripieno con pane raffermo grattugiato (si può anche ammorbidire con il succo di arancia), pecorino, pinoli, uvetta, pepe, aneto o prezzemolo.

Mettere su ogni sarda del ripieno e sovrapporre un'altra sarda (viene un libro).

Passare nella farina, nelle uova sbattute, nel pane grattugiato.

Friggere a 160°. Sale.

Le sarde in saor con scampi o gamberi



1) Friggere le sarde.
Due varianti: o diliscate e aperte "a libro" o intere (ovviamente eviscerate e senza testa).

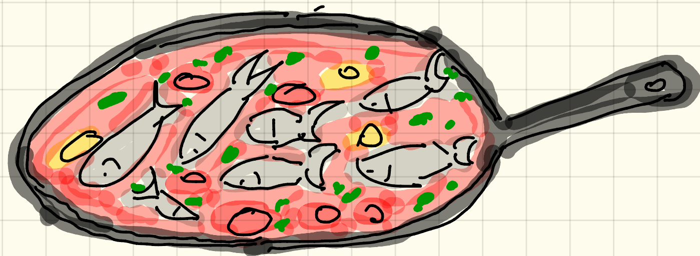
2) Friggere sulla cipolla bianca a fuoco bassissimo.
Aggiungere aceto e zucchero. Assaggiare l'equilibrio di acidità e dolce deve essere perfetto.

3) Aggiungere uvetta e pinoli.

4) In una terrina alternare uno strato di sarde (attenzione si possono aggiungere anche scampi fritti) e uno di cipolla.
Salare e pepare.

5) Più giorni passano, più il saor è buono.

Ancora sulle sarde



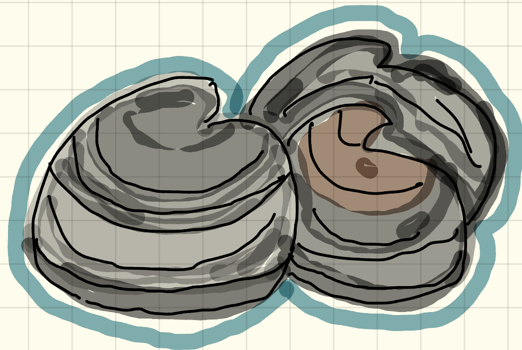
Sarde in umido

Far soffriggere nella padella pomodori (datterino), aglio.
Adagiare le sarde. Far prendere calore e poi girarle.
Salare e pepare. Attenzione non prolungare la cottura, le sarde si potrebbero rompere. Cospargere di origano, di olive nere e di capperi.

Sarde al forno

Adagiare sulla teglia da forno le sarde, salare e pepare.
Preparare una emulsione di succo di limone (o di arancio), olio extra vergine, aglio tritato, origano.
Irrorare le sarde con l'emulsione. Cospargere le sarde di olive e capperi. Infornare a 180°.

Spaghetti con i caparozoi (o vongole veraci)



"Caparozoi" è il termine con il quale, in dialetto veneziano, si identificano le "vongole veraci".

1) Lavare bene i molluschi. Non dovrà restare sabbia.

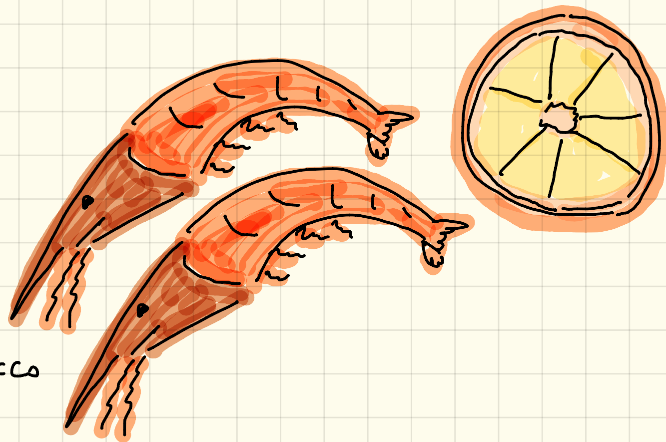
2) Far soffriggere nell'olio extravergine di oliva uno spicchio di aglio "in camicia". Aggiungere i "caparozoi" e coprire con un coperchio.

3) Aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e pepare.

4) Quando i "caparozoi" saranno aperti, andranno tolti e il liquido di cottura andrà filtrato per togliere ogni residuo di sabbia.

5) Spadellare nel liquido "pulito" gli spaghetti aggiungendo i caparozoi e un po' di peperoncino.

Le mazzancolle alle arance



1) Lavare le mazzancolle o dei gamberoni. Sgusciarli lasciando la testa. Togliere il filino nero che sta sul dorso incidendolo con un coltellino.

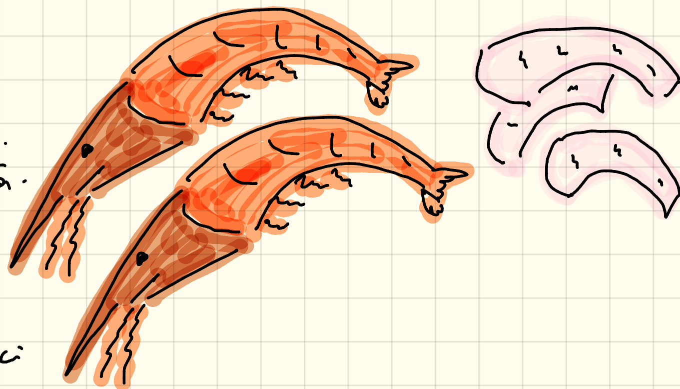
2) Irrorare le mazzancolle con del succo di arancia.

3) Mettere in una teglia da forno le mazzancolle. Salare e pepare. Creare una emulsione di olio extravergine di oliva e succo di arancia con cui si cospargeranno le mazzancolle.

4) Coprire le mazzancolle di fette di arancia e di foglie di basilico.

5) Infornare a 120°. La cottura dovrà essere breve. Le mazzancolle non dovranno essere stracotte.

Risotto con le mattancolle



1) Lavare le mattoncolle o dei gamberoni. Sgusciarli. Mettere da parte i gusci e la Testa. Togliere il filino nero che sta sul dorso incidendolo con un coltellino.

2) Preparare un brodo con le Teste, i gusci e dei pesci come i ghiozzi. Filtrare il brodo.

3) Far soffriggere nell'olio e nel burro dell'aglio. Aggiungere il riso e farlo Tostare

4) Sfumare con un bicchiere di vino bianco secco

5) Portare a cottura il risotto. Togliere dal fuoco ed aggiungere le mattancolle (non dovranno essere stracotte)

6) Mantecare con una noce di burro.

Seppioline in umido



1) Quelle da cucinare sono le seppie di piccole o medie dimensioni. In laguna di Venezia si trovano da luglio a fine settembre. Sono tenerissime. Non vanno stracotte.

2) Togliere gli occhi, il becco, l'osso centrale. Non togliere il nero

3) Far soffriggere nell'olio di oliva dell'aglio sminuzzato (in questo piatto ci vuole)

4) Aggiungere le seppioline, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, un bicchiere di vino bianco secco

5) Cucinare per 5 minuti. Le seppioline dovranno restare tenerissime.

Seppioline fritte



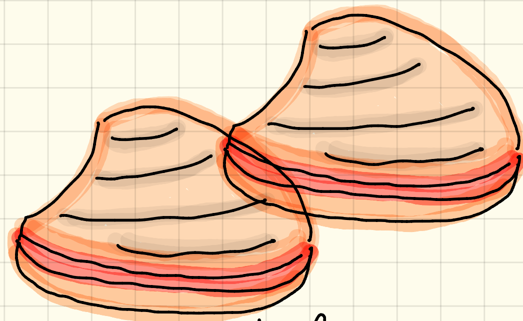
1) Quelle da cucinare sono le seppie di piccole o medie dimensioni. In laguna di Venezia si trovano da luglio a fine settembre. Sono tenerissime. Non vanno stracotte.

2) Togliere gli occhi, il becco, l'osso centrale. Non togliere il nero

3) Asciugare bene le seppie. Passarle nella farina di semola. Setacciare la semola in eccesso

4) Friggere velocemente a 150°.

Ragù di fasolari per la pasta o per gli gnocchi



1) Lavare molto bene i fasolari per togliere la sabbia

2) Mettere nel fondo di un tegame dell'olio di oliva e dell'aglio in camicia.
Appena l'olio si scalderà mettere i fasolari, un bicchiere di vino bianco secco e coprire con un coperchio

3) Sgusciare i fasolari e filtrare il liquido di cottura che andrà tenuto da parte

4) Far soffriggere in olio extra vergine di oliva dello scalogno e dell'aglio.
Aggiungere dei filetti di pomodoro.

5) Aggiungere il liquido di cottura dei fasolari.

6) Quando il sugo si sarà ristretto aggiungere i fasolari sminuzzati.
1 m sul fuoco per non farli indurire. Aggiungere del basilico

7) Condire gli spaghetti o gli gnocchi.

Salame al cioccolato bianco e pistacchi

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato

Lavorare il burro per ammorbidirlo e aggiungerlo al cioccolato (non appena raffreddato.

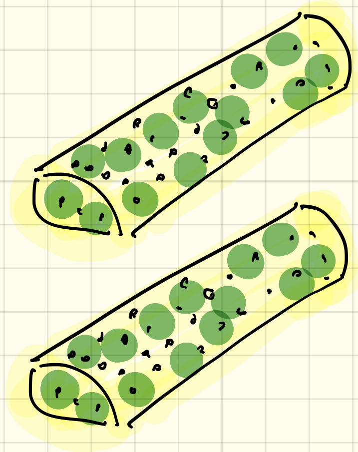
Tritare i pistacchi e aggiungerli

Tritare dei biscotti (ad es. oswego) e aggiungerli

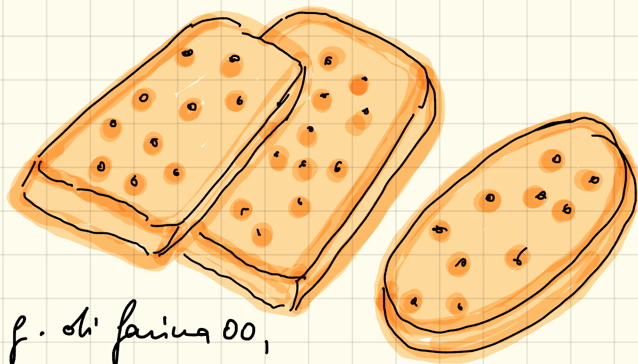
Aggiungere del rhum

Creare un impasto, adagiarlo su carta stagnola e cospargere ancora con granella di pistacchi.

Arrotolare a forma di salame e mettere in congelatore per almeno 3 ore.



I biscotti di Rocco



I biscotti preferiti da Rocco sono tutto burro, farina e zucchero.

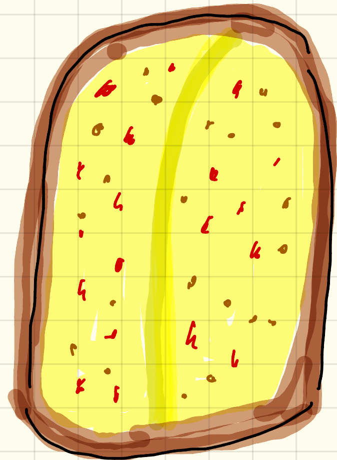
1) Impastare (anche con la planetaria) 300 g. di farina 00, 200 grammi di burro, 100 g. di zucchero, 2 cucchiai di zucchero vanigliato, 1 tuorlo di uovo e della scorza di limone tritata.
L'impasto dovrà essere omogeneo.

2) Lasciare riposare il composto, avvolto nella pellicola, in frigorifero per almeno 1 ora

3) Stendere il composto su un ripiano infarinato e ricavare i biscotti
Noi li ricaviamo di spessore abbastanza alto.

4) Infornare a 170° (modalità ventilata) per circa 25 minuti.
I biscotti dovranno sbriciolarsi

Il budino con i resti di Natale





Sicuramente a Natale avanzano dei pezzi di panettone o di pandoro.

1) In una terrina spezzettare i resti di panettone o di pandoro, bagnarli con del latte tiepido
2) Aggiungere del rhum, un uovo e, se gradisci, altra uvetta secca fatta rinvenire nel rhum.
Se avete i resti delle buste dello zucchero a velo del pandoro, aggiungete anche quelli
3) Prendere uno stampo da budino, imburratelo e versate il composto
4) Infornare a 180°/200° fino a che il composto non sarà solidificato
5) Servire a temperatura ambiente con una spolverata di zucchero a velo

Torta di ricotta



1) Impastare (anche con la planetaria) 300 g. di farina 00, 200 grammi di burro, 100 gr di zucchero, 2 cucchiai di zucchero vanigliato, 1 tuorlo di uovo e della scorza di limone tritata.
L'impasto dovrà essere omogeneo.

2) Lasciare riposare il composto, avvolto nella pellicola, in frigorifero per almeno 1 ora

3) Stendere il composto su una tortiera

4) Preparare il ripieno di ricotta con 600 gr. di ricotta, 250 ml di latte, della scorza di limone, 125 gr. di burro, 5 uova

5) Mettere in una ciotola la ricotta scolata, il latte, la scorza tritata del limone, il burro fuso e i tuorli delle uova. Amalgamare con delicatezza

%

6) Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli nella ricotta

7) Versare il composto nella tortiera

8) Infornare a 180° per circa 1 ora

9) Quando il dolce si sarà raffreddato spolverarlo con lo zucchero a velo.

